

* श्री: *

॥ व्यंजनपाक प्रदीप ॥

* पांचों भाग *



अर्थात्

व्यंजनप्रकार पाकशास्त्र ।

पाकशास्त्रमें फरारी, दूधघर, पाकादि, अनसखड़ी,

सखड़ी, सिद्धकरवेकी (तैयारकरवेकी)

विधि विस्तारपूर्वक ।

❀ जिसको ❀

मथुरानिवासी गिरनारायणा ज्ञाति गुलिया रघुनाथजी

शिवजी ने बड़े परिश्रम सों मथुरा में

तैयार करके ।

बंबई टाइम्से—बाबू किशनलाल के

बंबईभूषण यंत्रालय मथुरामें छपवाकर प्रसिद्ध किया ।

भाई सुनी ८ सोमवार संवत् १९७०

वी पी द्वारा पुस्तक मँगाने का पता

सीताराम पुस्तकालय

विश्राम बाजार मथुरा मो 09837654007

॥ व्यंजन - पाक - प्रदीप ॥

अर्थात्

व्यंजन प्रकार पाक शास्त्र
(पांचो भाग)

पाक शास्त्र में फराशी, दूध घर, पाकादि,
अनसखड़ी, सखड़ी, सिद्ध करते की एवं
तैयार करते की विधि विस्तार पूर्वक

जिसको मथुरा निवासी गिरनारायण ज्ञाति मुखिया
रघुनाथ जी ने बड़े परिश्रम से मथुरा में भादों
सुदी अष्टमी सोमवार संवत् १९७० में तैयार किया

भूमिका ।

❀ शार्दूल विकीर्णित छन्द ❀

श्रीमद्वल्लभ राधिका ब्रज धरिणी, आनन्द दाता सदा ।
 जो बाणी रघुनाथ ने भगवती, टालो सह आपदा ॥
 प्रारंभ शुभ कार्य आश धरिने, कोटी प्रयत्नों वडे ।
 इच्छा होय कृपालु जो तुजतरी, तो कार्य लेजे सरे ॥ १ ॥
 सद्गारी श्रुति धारि पीठ धरिणी, तारी दधीधी मही ।
 प्रल्लाद स्तुती सांभली बलि छली, झूठावली संहरी ॥
 खोली रावण खंड रोली यमुना, न्होली दया विस्तरि ।
 मारी भ्लेच्छ अभंग मंगल करो, लावण्य लीलाकरी ॥ २ ॥
 धार्यो आश्रय एक टेक मनमा, श्रीवल्लभा धीशनो ।
 जे छै दीनदयाल पाल जगनो, शान्ति प्रदा सर्वनो ॥
 साष्टांगे पद पंक जे रति धरी, हूं ध्यान तनुं धरूं ।
 ध्यंजन पाक प्रदीप प्रस्थ रचवा, सामर्थ्य देजो खरूं ॥ ३ ॥

❀ दोहा ❀

जय जगवन्दन जगपति, यादव वंश वतंस ।
 दिनमणि मण्डल ज्योतिमय, मुनिजन मानस हंस ॥ १ ॥
 अमल कमल समदग सदा, वज्रुज मदन घनश्याम ।
 प्रति पालक पर धर प्रसू, प्रणमं पूरण काम ॥ २ ॥
 विघ्न विघ्नजन वृजमणी, करिये कुशल कृपाल ।
 शिव सुत रघुने यदु पति, दे मन मोद विशाल ॥ ३ ॥

❀ दोहा ❀

मोर मुकुट शिर पर धरो, कर मुरली गुन गान ।
 शिवजीसुत रघुनाथ मित, धरत तिहारो ध्यान । १ ॥
 जैसे ब्रजवासियन की, प्रति दिन करो सहाय ।
 जैसे कृपा कटाक्ष कर, दीजे मार्ग बताय ॥ २ ॥

सुद्धिधाजी रघुनाथजी शिवजी

सुरस्वती भण्डार पुस्तकालय

मथुरा ।

॥ प्रस्तावना ॥

“ श्री हरि सेवा बल्लभ कुल जाने ” अर्थात् श्री हरि की सेवा को प्रकार श्री मध्वल्लभ सम्प्रदाय में जैसो उत्तम और विधि पूर्वक है तैसो इतर सम्प्रदायादिकन में नहीं है । यह बात सर्व वादी सम्मत है । तैसैं ही व्यंजन, पाक, पक्वानादि उत्तमोत्तम और सिद्ध करवे की उत्तम रीते सों विधी और कहीं नहीं है. और ये विषय के ग्रन्थ गुजराती और हिंदुस्तानी भाषा के ऐसै कई तरह के छपे होंगो परन्तु अपने, सम्पूर्ण वैष्णवों भगवदी जन गुजराती काठिया वाडी सम्पूर्ण देशी भाषियों के उपयोगार्थ और कई भाषियों की सूचना से ये ग्रन्थ तैयार करवे म आयो है तथा और जो पुस्तक छपी होयगी तासों याम बहुत व्यंजन पाक्वानादि और सिद्ध करवे की विधी विस्तार पूर्वक या ग्रन्थ में अधिक दखिल करवे में आई है, ताकी विगत नीचे लिखे हैं हमने (व्यंजन पाक प्रदीप) नामक ग्रन्थ के पांच भाग में तैयार करके छपायो है नीचे प्रमानः ।

प्रथम भाग में एकादशी में उपयोग आवे एली सामित्री करवे की विधी रागगता, (शील) सिंथाडा, कूट, कचे केला, सांव, आलू वगैरह २० तरह की चीज लिखी गई है ॥

दूसरे भाग में दूध घरको प्रकार । जितनी अन सखड़ी में चीज होय है तितनी खोवा, तवा खीर, दूध, दही, पिस्ता, बदाम, मेवा वगैरह और नारंगी आम वगैरह फल वगैरह सों बने हैं ताकी क्रिया एक से तीस १३७ तरह की हैं ।

तिसरे भाग में पाकादि क्रिया गुलाब पाक, भिलावा पाक, मूसली पाक, सालम पाक, सनाय पाक, सौभाग्य सोंठ, सुरण पाक पेटा पाक, गोखरू, मंथीआ उडदी आ, धन्नी दीपक, वगैरह चूरण, मसाला क्रिया ३६ हैं ।

चौथे भाग में अनसखड़ी को प्रकार माहूली सामित्री बहुत करके प्रशिद्ध है और अधिक कई तरह की एक से पैसठ तरह की और कई तरह की खीर पूड़ी और कई तरह की गांठीआ, सेव, पकौड़ी, राइता, कचौड़ी, गुभिया, साधाना चटनी, वगैरह कुल वस्तु २५४ तरह की है ।

पंचम भाग सखड़ी को प्रकार पांची भात, और कई तरह के भात, दार, रोटी कई तरह की, चीला, रोव, कटोर, चूरमा, पापड; कढी ढोकरा, भुजना, सम्भारीआ झा कादि, वगैरह कुल चीज १६६ तरह की है । कुल ६१३ तरह की सामित्री है ।

या प्रकार बहुत परिश्रम सों तैयार करवे में आयो है । सो सज्जन पुरुष यावे कुछ भूल चूक होयसा क्षमा करेंगे और मेरे परिश्रम को सफल करेंगे और यह ग्रन्थ सम्पूर्ण सर्व देसी हैं तासों सब देस में सबन के घर घर में तथा सब मन्दिर तथा सज्जन पुरुषों भगवदी वैष्णवों के घर में यह ग्रन्थ रहवे लायक है ।

आपका—

मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी

सरस्वती भण्डार पुस्तकालय मथुरा ।

॥ व्यंजनपाक प्रदीप ॥

❀ प्रथम भाग ❀

एकादशीमें उपयोग आवेजैसी सामग्री करनेकी क्रिया
का

❀ सूचीपत्र ❀

विषय	पृष्ठ	विषय	पृष्ठ.
राजगरा (सीं) की पूड़ी तथा रोटीकी रीत	१	दहीबिड़ा की रीत पिस्ताकी जलेबी	८
राजगिरा की सेद तथा सीरा	२	नारंगी की बरफी की रीत	९
राजगिरा के मगद के लड्डवा	"	नारंगी की बरफी की दूसरी रीत	"
राजगिरा के चून की कढी की रीत	"	नारंगी की तवापूड़ी करवे की रीत	"
सिंघाड़े के चून की पूड़ी तथा सीरा	१	नारंगीकी तवापूड़ीकी दूसरी रीत	१०
तथा पतोड़ (घेंस)	"	नारंगी के सीरा की रीत	११
कूट की पूड़ी तथा सीरा तथा रोटी	४	नारंगी के सीरा की दूसरी रीत	"
कच्चे कोला की पूड़ी	"	नारंगी की बरफी की रीत	"
सांवा कां भात तथा तिधारी लापसी	५	नारंगी के मनोहर की रीत	१२
आळ के चकता तथा आळ के खुमण- की सेव आळ के टुक की रीत	"	आंम के रस की बरफी	"
आळ के टुक को शाक तथा आळ- को शाक पतरो फरार की खुमण	"	आंमकी बरफी बनानेकी दूसरीरीत	१३
कांकडी। एकादशी में उपयोग की	"	आंम के रस को सीरा	"
सामग्री २० तरह की क्रिया	"	आंम के सीरा की रीत	"
प्रथम भाग समाप्ता ।		कच्ची केरी के सीरा की रीत	"
भाग दूसरा ।		कच्ची केरीके सीरा की दूसरी रीत	१४
दूध घर की सामग्री प्रकार का		आंम की तवापूड़ी की रीत	"
❀ सूचीपत्र ❀		पिस्ता के सीरा करवे की रीत	१५
तिगाड़ा के मनोर की रीत		पिस्ता की बरफी की रीत	"
		पिस्ता के मोनथार जालीको (मेसूब)	"
		जाली को मोनथार (मेसूब)	१६
		पिस्ताके की दूसरी रीत	"
		बदाम को सीरा करवे की रीत	"

विषय	पृष्ठ.
बदाम के सीरा की दूसरी रीत	१७
बदाम की बरफी करवे की रीत	१७
बदाम के सीरा की विधि	१७
बदाम के मेसूब की रीत	१७
बदाम के मेसूब की दूसरी रीत	१८
बदाम की जलेबी की रीत	१७
बदाम की रोटी बनाने की रीत	१९
खोवा (मावा) करवे की रीत	१७
बरफी के खोवा की रीत	२०
बरफी करवे की रीत	१७
पेड़ा पक्की चासनी के सफेद की रीत	१७
पेड़ा केशरी पक्की चासनीके की रीत	२१
पेड़ा सफेद कच्ची चासनी सफेद	१७
पेड़ा केशरी कच्ची चासनी की रीत	१७
खोवा के सेव के लड्डुआ की रीत	१७
खोवा के ठौर, खोवा के गगन	२२
मन्दिरन में कहूँ नहीं शॉय है	१७
कपूरनाडी खोवा की	१७
खोवा के मगद के लड्डुआ	२३
खोवा के मनोहर	१७
खोवा के गूँजा मिश्री भर के	१७
खोवा के मेवाटी मिश्री भर के	२४
मेवाटी मेवा को महीन रवा भरके	१७
खोवा की सेव	१७
गूँजा ऊपर पिस्ता भीतर मिश्री भ.	२५
गूँजा खोपरा को खुमण भरके	१७
गूँजा में माखन मिश्री भरके	१७
दूध के लड्डुवा	२६

विषय	पृष्ठ.
कच्चे केला की घारी करवे की रीत	१७
मूँगफरी के मेसूब की रीत	२७
काजू के मेसूब की रीत	१७
सकरकंदी के शीरा की रीत	१७
माधुरी के फूलके सीरा की रीत	२८
गुलाब के सीरा की रीत	१७
बरफी आळू की	१७
कन्द की बरफी की रीत	१७
सूरन की बरफी की रीत	२९
बरफी दही की रीत	१७
बरफी खरबूजा की रीत	१७
धीया को (दूधिया) की बरफी	३०
कच्चे केला के मनोहर करने की रीत	१७
दही को मनोहर	१७
आळू को मनोहर	३१
अरबी को मनोहर करने की रीत	१७
रताळू को मनोहर करवे की रीत	१७
छरण को मनोहर	३२
अरबी की जलेबी करवे की रीत	१७
आळू की जलेबी	३३
कच्चे केला की जलेबी	१७
दही की जलेबी	१७
चिरोली की तवापूड़ी	१७
खोपरा के खुमण की घारी पूड़ी	३३
दही बडा की रीत	१७
खुरमा	३५
खुब बिलास	१७
अमृत रसावली	३६

विषय	पृष्ठ.	विषय	पृष्ठ.
अमृत रसावली की दूसरी रीत	११	मलाई पाक की रीत	४६
गाखन बढा	११	मलाई कच्ची ऊपर की रीत प्रथम	११
घीया का हलवा	३७	दूध की कच्ची मलाई की रीत	११
दही को मगद	११	राज बीड़ी	११
आलू को मगद	३८	अधोटा दूध की रीत	४७
रदालू को मगद	११	खुरचन की रीत	११
सूरण को मगद	११	दही जमापेव की रीत	११
पंच धारी के लड्डुवां	११	बासोंदी करवे की रीत	११
रस गुल्ला	३९	घीया की खीर	४८
मुलाव जायन	११	मखाना की खीर	११
गुप चुप	४०	पिस्ता की खीर	११
खीर मोहन	११	बादाम की खीर	११
सरजूजा के बीज के लड्डुवा	४१	छुआरा की खीर	४९
चिरोजी के लड्डुवा	११	गुलकन्द	११
इलायची दाणा करिवेकी रीत	११	सेवती के फूल का गुलकन्द	११
काजू पागवे की रीत	११	आंवले के मुरब्बा की रीत	११
बादाम पागवे की रीत	४२	केरी के मुरब्बा की रीत	५०
पिस्ता पागवे की रीत	११	बेलगिरी के मुरब्बा की रीत	११
चिरोजी पागवे की रीत	११	पेठे का मुरब्बा	९१
रेवे पागवे की रीत	११	नासपाती का मुरब्बा	११
तिन मिमी की रीत	११	सफर जल का विलसारु	११
खांड को मेल धोपवे की रीत	४३	सरजूजा का विलसारु	११
तिल रोटी	११	कमरस का विलसारु	५२
रेबडी करवेकी रीत	४४	फिस्तमिस का विलसारु	११
सेठली	११	पक्के केला का विलसारु	११
गठली	११	शरवत अन्नाश का करवे की	११
गजक	११	रीत	५३
दूध पूषी	४५	अंगूर का शरवत की रीति	११

विषय	पृष्ठ.
अनार का सरबत	५४
नीवू की सिकन्जी	॥
अवलेह भदरस का	॥
रूपधर की सामग्री ३७ तरह की क्रिया दूसरा भाग समाप्त ।	

तृतीय भाग ।

❀ पाकादि क्रिया ❀

गुलाब पाक	५९
मिठावा पाक	॥
सूसली पाक	५६
सालम पाक	॥
सनाप पाक	५८
सौभाग्य सोंठ पाक	॥
सूरण पाक	५९
पेठा पाक	६०
पेठा की मिठाई	६१
पीपर पाक	॥
गोखरु पाक	६२
गोखरु का चूरन	॥
मेथिआ लड्डुआ	६३
मेथिआ लड्डुआ दूसरा	॥
लड्डुआ लड्डुआ छोटे	॥
लड्डुआ लड्डुआ बड़े	६४
अग्नि दीपक	६६
अग्नि दीपक दूसरा	॥
काम दीपक की रीत	६७
वांनरी गुटका	६८
छुरारे के आथवे की रीति	॥

विषय	पृष्ठ.
सूरज मोहन	६९
रति वर्द्धक मोदक	७०
चूरन अमलवेद अग्निमुखी	॥
हिंगुलाष्टक चूरन	॥
हिंगुलाष्टक चूरन दूसरा	७१
पाचक मसाला	॥
गरम मसाला	॥
मसाला	॥
पीपर पथाव की	७२
कुथा पीपर	॥
द्राक्षापण	॥
छोटी हरड	७३
रुची धनियों	॥
क्षय रोग की अक्षीर दवाई	॥
आंख के पडर आवते होंस ताकी- दवाई	७४
पाकादि क्रिया तीसरेभाग में ३६ तरह की क्रिया समाप्त ॥	

चौथा भाग ।

अनसखडी की सामग्री की सूची	
ठोर करनेकी रीति	॥
कमती मोनके ठोरकी रीति	७५
ठोरकी तीसरी और चौथी रीति	॥
सकरपारा करनेकी क्रिया ठोरप्रमाण	॥
सेवके लड्डुआकी रीति	७६
बंदीके सेवके लड्डुआ	॥
आवके रसके लड्डुआ	॥

विषय	पृष्ठ.	विषय	पृष्ठ.
नारंगी के सेव के लड्डुआ	७६	मोतीचूर के लड्डुआ	७५
नीबू के रसके सेव के लड्डुआ	७७	दहीबड़ा, दीवड़ा की क्रिया	७७
अधोटा दूध के सेव के लड्डुआ	"	दीवड़ा की दूसरी रीत	८६
मनोर के लड्डुआ की रीत	"	चपटिया खाजा	"
दही के मनोर की क्रिया	"	खाजा गूथनी के	"
अमरक को मनोर	७८	दधियरा, तलसाकरी की रीत	८७
गीजडी को मनोर	"	मासन बटा की रीत	"
मन मनोर के लड्डुआ	"	पपची की रीत	"
दुग्धा को मनोर	७९	ढेरचडी करिवें की रीत	८४
तिग्धा को मनोर	"	जलेबी करवे की रीत	"
गीबू के रस को मनोर	"	इमरती की क्रिया	९०
सूरन को मनोर	"	बेसन को मोनधार	"
सकरकंदी को मनोर	८०	मोनधार दहीके की रीत	९१
आलू को मनोर	"	मोनधार अमरस को	"
कच्चे केला को मनोर	"	मोनधार अमरस के की रीत	"
आंव के रस को मनोर	"	मोनधार नारंगी के की रीत	९२
नारंगी को मनोर	८१	नारंगी के की मोनधार की दूसरी	"
खोवा को मनोर	"	मोनधार खरबूजा को	९३
खोवा के मनोर की दूसरी रीत	"	मोनधार छिले बेगन को	"
गगन की रीत	"	मोनधार बेगनकी दूसरी क्रिया	"
मेदा की बूंदी के लड्डुआ	८२	छोला को मोनधार	९४
बूंदी के लड्डुआ	"	दही मर्कई को मोनधार	"
बूंदी के लड्डुआ की तीसरी रीत	८३	मोनधार उरद के चून शोठे को	"
अमरस की बूंदी के लड्डुआकी रीत	"	मूँग के चून की मोनधार	९५
नारंगी के बूंदी के लड्डुआकी रीत	"	मेदा को मोनधार	"
बेसन के लाक्षणसाई लड्डुआ की	८४	चन्द्र उदय चोखा की मोनधार	"
बेसन के महीन सेव के लड्डुआ	"	मोनधार थोड़े घीमें करवेकी क्रिया	९६
दही बूंदी	"	मोनधार उरद की दारको ताको-	"

पृष्ठ.

विषय

पृष्ठ.

अमृत शिरोमणी मूँगकी दार की	..	नारंगी तवापूडी की विगत	११
मूँगकी दार के ऊपर के लड्डवा	९७	तवापूडी खरबूजा की	११
पानढी आसाटा	..	आलू की तवापूडी	११
पानढी आसाटा की दूसरी क्रिया	९८	सकरकन्दी की तवापूडी की रीत	११
घारी की सामग्री	९९	सफरीआका तवापूडी	११०
घारी की सामग्री की दूसरी क्रिया	..	गुड की करवेकी क्रिया	११
मेवाटी की क्रिया	१००	मीठी कचोरी करवे की रीति	१११
खोवा चाटी की सामग्री की क्रिया	..	शिखोरी की रीति	११
चन्द्रकला की सामग्री	१०१	फपूर नारी कीक्रिया	११
केशरी चन्द्रकला	१०२	गुडकी कपुर नाडीकरवेकीक्रिया	११२
उपरेटा की सामग्री	१	खरमण्डा कीरीति	११
उपरेटा केशरी, खाजा गुजराती	..	पिरोजमंडा खुरमा करनेकी कीक्रिया	११३
खाजा केशरी	१०३	गुखबिलास की विधि	११४
घेवर करने की क्रिया	..	मांडाकर नेकी क्रिया	११
बाबर की सामग्री	१०४	इन्द्रसा करकेकी क्रिया	११५
घेवर दूसरी तरह को	१	इन्द्रसा करनेकी क्रिया दूसरी	११
बाबर दूसरी तरह के क्रिया	१	खीरबदा फीरीति	११
गूँजा की सामग्री	..	सामग्री मीलवाकी रीत	११६
खोवा के गूँजा की सामग्री	१०५	दूधपूवा करने कीरीति	११
मेवा को गूँजा	१०६	दूधपूवा की दूसरी विधि	११
खोपरा के खुमन के गूँजा	..	गुडकी चुन्दी के लड्डवा की विधि	११
नवापूडी की सामग्री	१	बेसनकी गुडकी महीन सेवके लड्डवा	११
दूध चना की दार के दूध में बाफ के- करने की क्रिया	..	कीरीत	११
चना की दारको जलमें भिगोय के	१०७	बेसनकी गुडकी मोटी सेवके लड्डवा	११
तवापूडी की क्रिया की तीसरी रीत	१	गुडकी चीकों गुडधानी जमाय	१११
तवापूडी चनाके बेसन की चौथी- रीत	१०८	बेकी रीत	११
आव के रस की तवापूडी	१	गुडके पूवाकी रीत	११
		गुडके पूवाकी दूसरी रीत	११
		गुडके गुल गुला की रीत	११२

विषय	पृष्ठ	विषय	पृष्ठ
गुड़के गुणा की रीत	"	खांड प्रोपेव की क्रिया	"
गुड़की गुल पापडी	"	बुरा करवे की रीत	१३०
करवेकी रीत	"	जाली को मोहनथाल	"
गुलपापडी के लडुवाकी दूसरीविधि	१२०	(मेसून) की क्रिया	"
इंद्र मोदक की रीत	"	मंदन मोदक की क्रिया	१३१
रस गुडदा की रीत	"	मदन दीपक, दीपक मनोहर	"
कान्ती बडा की क्रिया	१२१	धिरोंजी की गुस्त्रिया	"
अमृत रसावली	"	पिस्ताकी गुस्त्रियाकी विधि	१३२
शिकरन बुडकल	१२२	गुलगुला की विधि	"
पंचधारीफनी करने की क्रिया	"	सुन के लडुवा	"
फनी केशरी	१२३	बदामी हला की क्रिया	१३३
मगदवसेनको	१२४	सूके हलवाकी की क्रिया	१३४
मगद चायरको	"	शखिरन बढी	"
भूङ्गके मगदकी रीत	"	सीरा चोखा की	"
उबदको मगद चूपा के लडुवा	"	सेवकी खीर	१३५
की रीत	"	मेदाके भनका की खीर	"
खांडके चूरमा की दूसरी रीत	१२५	घेंहूके रवा की (संजाबकी) खीर	"
गुडके चूरमा की रीत	"	खरखरी की रीत	"
ढोसाको गुडको चूरमा	"	मांमन की पूडी	१३६
घारा लडुवा	"	सादा पूडी	"
लाफसी की रीत	१२६	सादा सिद्ध पुरिआ पुनी	"
लाफसी की दूसरी रीत	"	जीरा पूडी	१३६
लाफसी की तीसरी रीत	१२७	मेदाकी यीठी पूडी लुचई	"
चोखा की लाफसी की रीत	"	अडवी की पूडी	"
धूली की रीत	"	छुको नीबूके रसकी पूडी	१३७
सीरा खांड को, मैदा को सीरा	१२८	भेंचीकी भाजी की पूडी	"
बेसन को सीरा	"	चूका की भाजी की पूडी	"
बेसन के सीरा की दूसरी रीत	१२९	भरमा पूडी	"
गुड़ को सीरा	"	दहीकी पूडी	१३८

विषय	पृष्ठ	विषय	पृष्ठ
भपडी करवे की क्रिया	"	दूसरी क्रिया	१४८
फरसी पूड़ी	"	टिडोटा का संधानों	"
वेंगन की पूड़ी	१३९	बेर को संधानों	"
पना की पूड़ी	"	बांस को संधानों	"
लीकी वूदी छूटी	"	राई केरीको संधानों	१४९.
गाठिया की क्रिया	१४०	संभारी केरी	"
गद्दीन सेच वेसन की	"	इलायची को संधानों	"
गोरसंकी भाजीके मुठिया	"	पीपर को संधानों	१५०
पकोटी की क्रिया	१४१	पीपर को राई को संधानों(अच र)	"
आम के रसकी पकोली	"	हरे जायफल को संधानों	"
रोरही (गाडे वीटा) के रस की	"	धूरन को संधानों	"
पकोटी	"	गुवार फली का संधानों,	१५१
वेंगन के भुजेना	१४२	आलूको संधानों	"
राईता वेंगनको	"	अदरक को संधानों	"
किसमिस को राईता	१४३	गोर केरी	१५२
अनसखडी के भरधा के गुंजा	"	लोजी केरी	"
हरे चना (बूट) के गुंजा	"	नीबू को संधानों	१५३
हरे वंटाणा (गटर) के गुंजा	१४४	गोर नीबू का	"
हरे चौला की गुठिया	"	संधानों	"
भुंगकी दारकी कचौडी	"	बंगाली संधानों	१५४
उडद की दारकी कचौडी	१४५	काकडा को संधा	"
वही वडा	"	संधानों	"
चना फड फडीया	१४३	करमदा को संधानों	"
चनाकी दार	"	सेठरा को संधानों	१५५
चनाकी दार	"	हरी फारी मिरच को संधानों	"
लुके चना तथा दार	"	लुवारे को संधानों	"
संधाने करब की क्रिया	१४७	चटनी भीठे नीम की	"
नोर	"	पित्त शान्ती की चटनी	१५६
गुंथा [सभारिआ]	"	मुनक्का का चटनी	"
गुंथा [लिसोडे] के संधाने की	"		

विषय	पृष्ठ	विषय	पृष्ठ
सादा चटनी	"	बड़ी भात	"
खुमान पवा (चिडवा)	१५७	छोला भात	१६३
आलू पवा	"	मटर भात	"
चटनी कोटकी	"	हरे चौरा भात	"
चटनी सूकी तैलगी	१५८	लॉग भात	"
हरे धनियों की चटनी	"	अदरक भात	१६४
इपली के फूलगी चटनी	"	पांजे भात की क्रिया	"
सूके धनियों की चटनी	"	गेवा भात	"
सूके धनिया का सूकी चटनी	१५९	शिल्लरन भात	"
खुमान चटनी	"	दही भात	१६५
सोना भुखी का चटनी	"	सुठो भात	"
पावन चटनी	"	बड़ी भात	"
पापड पवा (चिडवा	"	अमरत भात	"
दारिया [चना खिले]	१६०	नारंगी भात	१६६
पवा [चना चिडवा]	"	घीया भात	"
खुमण काकडी	"	केला भात	"
हरी सालके चिडवा	१६१	सरवृजा भात	१६७
चना करनेकी रीत	"	खिचडी मूंग की दारकी	"
फुल्या करनेकी रीत	"	खिचडी आखें मूंग की	"
अनसखडी का सामग्री		खिचडी अरहर की दारकी	१६८
२५४ तरह की क्रिया		खिचडो, खिचडी मीठी	"
बौधा भाग समाप्त ।		रोटी मेंहूँ की, दुपडी रोटी मेंहूँकी	१६८
पंचम भाग ।		मिर्सी रोटी, बेजर की रोटी	१६९
सखडी की सामग्री की क्रिया		मूंग की रोटी	"
सखडी का प्रकार	१६२	फैना रोटी, भरमा रोटी	०७६
वेमन भात	"	तिगाडा के टिकडा, पूरन पूडी	०७९
		वृगकी अरहरकी दार की	१७३
		पूरण पूडी	१७४

विषय	पृष्ठ.	विषय	पृष्ठ.
चनाकी दार की पूरण पूड़ी	११	उददकी छिलकनकी दार	१८५
भूरज रोटी	११	त्रेबटी दार मूंग की छडियलदार	११
भरवी की पूरण पूड़ी	११	मूंग की छिलकन की दार	१८६
मिसे टिकड़ा	१७४	मेथी चना की दार	११
वाजरे के परामठे	११	कढ़ी	१८७
रोटी वाजरे की	११	पतर बेलिया की कढ़ी	१८८
मैदू की गुड की मीठी रोटी	११	तनि कुडा चूमा	११
बाठी	११	चूमा की दूसरी क्रिया	०८९
रवा की बाठी	११	बरफ़ी चूमा थूली (रबो की)	११
गुड की मीठी बाठी	१७६	मूडकी दार की बड़ी	१९०
अदरक की बाठी	११	उदद की बड़ी	११
चीला की रीत	११	तिलबड़ी देवरी	११
मूड की दार के चीला	१७७	बडा उदद की दार के	१९१
वेसन के चीला, गुड के चीला	११	मगांठा, कचौरी मूंगकी दारकी	११
बूरे के चीला, वेशन के मठिया	१७८	कचौरी उदद की दारकी	१९२
वेसन के सेव, जभरा की	११	पापड उदद की दार के	१९३
चौरा फली	१७९	पापड मूंग की दारके, पापड ढोकरा	११
सेव गेदा की (पाठिया की)	११	मूंग की दार के ढोकरा	१९४
कठोर बाल की दार	१८०	चना की दार के खुमण ढोकरा	११
दार मूडकी छुटी	१८१	वेसन के ढोकरा, वेसन के ढोकरा	११
चनाकी दार छुटी	११	मीठे खंडरा	१९६
मूंग की अंकुरी	११	वेसन और मेथी की भाली	११
भांठ के चधारीआ, आखे उदद	१८२	(पत्ती) के मुठिया	११
आखे चना बाल तथा मटर	११	घीया के मुठिया	११
हरे मटर, चौरा मूंग छुटा	११	भुजेना प्रकार	११
(खिडेपा) दार अरहर की	११	बेंगन के भुजेना	१९७
अरहर की लवकादार और	१८४	गुरिया के भुजेना	१९८
ओसामनदार उदद छडियलदार	११		

विषय	पृष्ठ.	विषय	पृष्ठ.
पके केला के भुजेना	१९८	बेंगन और चनाकीदार का शाक	१९
घेरपेगदी पकेके भुजेना	"	सेमबेंगन का शाक	१९
फोलाके भुजेना	"	बेंगन डुबकी का शाक	२०४
खामके भुजेना	"	बेंगन टोकरी का शाक	"
पानके भुजेना	१९९	बेंगन के शाक में दही डारके	"
बेंगन के भंरमा संभारिआ	"	बेंगन का भरता	"
टीडोरा के संभारिआ	"	बेंगन के गुला	२०५
परवल के संभारिआ	२००	आलू का शाक	"
कच्चे केला के संभारिआ	"	आलू की सेर	"
आलू क संभारिआ	२०१	सकरकन्दी का शाक	२०६
करेला	"	सकरकन्दी को एतरो शाक	"
भिंडी	"	गुवारकी फली को शाक	"
तोरेई [तुरिया]	"	ग्वार फोलाको शाक	२०७
शाकादि क्रिया	"	ग्वार तोरेई का शाक	"
शाक अरगजी	"	चौरा की फलीका शाक	"
बेंगन बडीका शाक	२०२	सग्गवा की सींगका शाक	"
बेंगन आलूका शाक	"	सेमका शाक	२०८
बेंगन रत्तालूका शाक	"	सूरण का शाक	"
बेंगन मेथीका शाक	"	दूसरी रीति	"
बेंगन गाठिआ का शाक	"	अरवी का शाक	२१

❀ इति व्यंजनपाक प्रदीप की अनुक्रमणिका समाप्त ❀



❀ केश कल्पद्रुम ❀

इस पुस्तक में खिजाय करने अर्थात् बालों को काळा लाल हरा करने के १०० नुसखे बहुत सी अंग्रेजी हिन्दी डाक्टरी पुस्तकों से लिये गये हैं। आम के भाग गुठली के दाम का दुष्टान्त इसी पुस्तक में चरितार्थ है अर्थात् सफेद बालों को काळा करके बूट से जवान बनना हो तो इस पुस्तक को खरीदिये और धनी बनना हो तो इस पुस्तक में से नुसखे तयार कर करके बेचिये और लाभ उठाइये। पुस्तक के गुण के साम्हने मूल्य 1) आना कुछ भी नहीं है।

* डाक्टरी चिकित्सासार *

इस पुस्तक में डाक्टरी मतानुसार रोगका निदान लक्षण और इलाज बहुतसा डाक्टरी पुस्तकों से संशुद्ध करके लिखा गये हैं, अतीतक होम्सका है सबही आवश्यक विषयों को इकट्ठा करने का यत्न किया गया है। पुस्तक के अन्त में औषधियों के अंग्रेजी हिन्दी नाम उनके गुणगुण और मात्रा की एक छोटी सी तालिका दी गई है इसका चिकित्सक के लिये बहुत उपयोगी होना समझें। यह पुस्तक चिकने मटे कागज पर सुवर्ण्य अक्षरों में करीब २०० पृष्ठके ऊपर तयार है मूल्य भी ॥=) है।

अष्टांगहृदय (वाग्भट) भाषाटीका वैद्यक ग्रंथः ।

यह ग्रन्थ धृतराज्यी में से एक है यह ग्रन्थ चरक, सुश्रुत, संहिता, आग्निकुमार संहिता, ब्रह्म संहिता, भारद्वाज संहिता मेरु इत्यादि अनेकग्रन्थों का सार लेकर महर्षि वाग्भटने रचा है इसकी इतरों प्रति छप २ फर चिक. गई परन्तु इसकी टीका बहुत शुद्ध तथा सरल है ऐसा वाग्भट. ग्रन्थ कहीं नहीं छपा गया है तारीफ अर्थ है कमित ८ आठ रुपये मात्र ॥

पुस्तक मिलने का पता—

मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी

सरस्वती भण्डार पुस्तकालय

मथुरा ।

॥ व्यञ्जनपाक प्रदीप ॥



अर्थात्

व्यञ्जनप्रकार तथा पाकशास्त्र

श्रीकृष्णायनमः । श्रीगोपीजनवल्लभायनमः ॥

* प्रथम भाग *

एकादशीमें उपयोग आवै जैसी सामग्री कानेकी किया ।

राजगरा (सील) की पूड़ी तथा रोटी ।

राजगरा को चून सेर 5१ घृत सेर 5१

राजगरा (सील) के चूनको जल छेढपावको चूल्हे पर षढावे जल खदके जब चून तीनपाव वामें पधराय के बाफनो फिर उतारके बाकी को पावभर चून मिलावनों और करडो होयजाय तो जलको हाथ देनो और घीको हाथ देके नरमाय कोमल कर के लोवा ४० करके ऊपर गीलो कपडाटांकदेनो पाछे राजगराके चूनके लोवाको थोडो१ पलोथन लगाय के पूड़ी बेलनी पाछे सूक्ष्म आंचसों धीमें तलनी परिपक्व होय जब निकासलेनी और झरझरा (पोना) में नितारके वासनमें धरनी ॥ और जो एकसेर चूनकी पूड़ी पावसेर धीमें करनी होय तो पहले गरम जलमें चूनको मांडनो फिर ऊपर प्रमाण पूड़ी बेलके तलके निकासलेनी और जो रोटी कग्नी होय तो चूनको बाफके ऊपरकी विधी प्रमाण बेलके रोटी को सेकलेनी फिर घी चुपडनों ॥ १ ॥

२ राजगरा की सेव

राजगरा को (सीलको) चून सेर ५१ घी सेर ५१

राजगरा (सील) के चूनको ऊपरकी विधि प्रमाण बाफनों पाछे घी तथा जलको हाथ देके गरमावनों पाछे झरझरा (पोना) में सेव पाडनी, मन्दी २ आँचसों सिकजाय तब झरझरा (पोना) सों निकासके नितरवेदेनी अथ जो फीकी करनी होय तो काली मिरच तथा जीरा तथा सेंधो नोन खूब महीन पीसके भुरकावनों और जो मीठी करनी होय तो सेर ५१ भूगकी चासनी करके छूटी बूंदी प्रमान पागदेनी, अथवा खांडकी चासनीकर पागदेनी. २

३ राजगरा को सीरा

राजगराको चून सेर ५१ घृत सेर ५१ बूरा सेर ५१ ॥

राजगरा (सील) के चूनको घीमें खूब सेकनों पाछे बाधे जल सेर ५१ ॥ पधरावनों जल सोसजाय तब बूरा अथवा खांड पधरावनी और हलावते जानो कोंचा तथा कढेयामें चेंढे नहीं तब उतार लेनो ॥ ३ ॥

४ राजगरा के मगद के लड्डुआ

राजगराको को चून सेर ५१ घी सेर ५१ ॥ बूरा सेर ५१

राजगरा के चून को घीमें भूनके बूरा मिलायके लड्डुवा बांधे जितने बडे बांधने होय ताप्रमान बांधे ॥ ४ ॥

५ राजगरा के चूनकी कटी

राजगराको चून सेर ५१ जीरा तोला पाव, मठा सेर ५१ ॥ मिरचकारी पिसी तोलो १ ॥ सेंधो नोन तोला २ ॥ घी तोला १ मठा में राजगरा को चून और पिसी मिरच डारके घोर करने पर कढेया में घी डारके छोक जीरा को कनों जीरा लाल होवे

तब घोरकों छोंकनेनों हलावनों कडछीसों तीन चार खदका (उफान) आवे ता पीछे उतारलेनी पाठे सेंधानोन पिश्यो डार के हलावतो प्रथम देखलेनी जो गात्री होय तो जल पधराय के खदका दिवाय फिर उतारलेनी पीछे नॉन डारनो ॥ ५ ॥

६ सिंघाडेके चून की पूडी ।

सिंघाडा को चून सेर ५१ घृत सेर ५ = डेढपाव,
सिंघाडे के चूनकों गरम जलसों माँडनो फेर घीकों जरा हाथ देके सम्हारनों फेर सिंघाडे के चूनके पलोथन सूं पूडी बेलके तलनी ॥ ६ ॥

७ सिंघाडे को सीरा ।

सिंघाडे को चून सेर ५१ घी सेर ५॥ बूरा सेर ५१॥
सिंघाडेके चूनकों घृतमें भूननों फिर जल गरम सेर ५२॥ वामें पधरावनों हलावनों जल सोखजाय तब बूरा अथवा खांड पधरावनी और हलावतो कडाई तथा कोंचामें लगे नहीं तब उतारलेनो भोग धरनों ॥ ७ ॥

८ सिंघाडे को पतोड घेंस ।

सिंघाडे को चून सेर ५१ कारीमिरच पिसी तोला १) मठा सेर ५२॥ जीरा धुन्यो तोला १) सेंधोनॉन तोला ४) पिश्यो

सिंघाडे के चून को मठामें घोर करनों फेर कढैया में डारके बाफनों सीरा जैसो होय तब उतारलेनो फिर वामें कारीमिरच पिसी तथा धुन्यो जारा और सेंधोनॉन पिश्यो पधरायके मिलाय के एक थार पीतरके में घी चुपड के जमाय देनों फटोरते बरा बर करके फिर चक्कूते चौकोर टुक करले ॥ ८ ॥

९ कूट्ट की पूड़ी ।

कूट्ट को चून सेर ५१ घी सेर ५१=

कूट्ट के चूनको ऊपर की रीत प्रमाणे बाफनो ऊपर की रीत प्रमाणे घीको हाथ देके लोवा करके पूड़ी बेलके तलनी पलोथन सों बेलनी ॥ ९ ॥

१० कूट्ट के चूनको सीरा ।

कूट्ट को चून सेर ५१ को घी सेर ५१॥ में भूनके गरम जल सेर ५२॥ पधरावनो जल सोखजाय तब बूरा अथवा खांड सेर ५१॥ पधरावनी सूख एकास होजाय तथा कठईया में कौंचामें लगे नहीं तब उतार लेनो ॥ १० ॥

११ कूट्ट की रोटी ।

कूट्ट को चून सेर ५१ घी सेर ५१=

कूट्ट के चूनको बाफके लोवा करके पलोथन सों बेलके सेकनी फुलावनी फिर घी चुपडनी,

कूट्ट की कठी भी ऊपर प्रमान होय है और पतोड (घेस) भी ऊपर के प्रमान होय है ॥ ११ ॥

१२ कच्चे केलाकी पूड़ी ।

कच्चा केला सेर ५२ घृत ५१= कालीचिरच तोला १॥) जीरा तोला ॥) राजगरा को चून सेर ५१=

कच्चे केलाको छिलका समेत जलमें बाफने फिर छिलका उतारके पीसने फिर वामें राजगराको चून सेरपाव मिलावनो फिर वामें पिश्यो जीरा तथा पिसी कारीभिरच मिलाय लोवा बाडके राजगरा को चूनको पलोथन सों पूड़ी बेलके घीमें तलनी ॥ १२ ॥

१३ सांवाकां भात ।

सांवा सेर ५१ घृत सेर ५३

सांवाको जलको अधेन खूब होय तब ओरदेनों भात पाफक होय जाय कर्णी नहिं रहे तब उतारलेनो और घी पधराय देनों ॥ १३ ॥

१४ सांवा की त्रधारी लापसी ।

सांवा सेर ५१ बूरा सेर ५१ घी सेर ५- छटांक

सांवा की जलको अधेन वरके वामें बूरा अथवा खांड सेर ५१ डारके खदके तब सांवा और देनों होय चुके तब वामें घी पधरायके एक थालमें जमाय देनों फिर चाकूते टूक करने ॥ १४ ॥

१५ आलू के चकता ।

आलू सेर १५ घी. सेरपाव. सेंधोंनोन पिसो तोला २) कारी मिरच पिसी तोला १) आलूके छिलका उतार के चकती करनी फिर घीमें तलनी लौन मिरच भुरकायदेनों ॥ १५ ॥

१६ आलू के खुमणकी सेव ।

आलू सेर ५१ घी सेरपाव सेंधोनोन पिसो तोला २) कारी मिरच पिसी तोला १) आलूको छीलके खुमणी में, खुमणके जल में तारलेनी फिर चालनीमें धरके नितार लेनी. फिर घीमें तलनी घीमें थोड़ी २ थोड़ी कुरकुरी तलनी. फिर वामें जौन मिरच भुरकाय देनो ॥ १७ ॥

१७ आलू के टूक ।

आलू सेर ५१ हरीमिरच नग ५१ घी सेरपाव । जीरा तोलो १) सेंधानोन तोलो २) पिसो कारीमिरच तोला १) पिसी

आलू को छीलके चार चार टुक अथवा बड़ेके आठ आठ टुक करने फेर घीकी वधार धरके वामें हरीमिर्च तथा जीरा डार के वधार देने और घीमें खूब सड सडवे देने खूब सीज जाय तब उतार के नोन और मिर्च पिसी भुरकदेनी ॥ १७ ॥

१८ आलू के टुक को शाक ।

आलू सेर ५१ घी तोला ४) जीरा तोला १।) लूण तोला २) सेंधोनोन पिसो, मिर्चकारी तोला ॥) पिसी दही सेरपाव बूरा तोला ४) हरी मिर्च नगर आलूको छिलका उतारके शाक जैसे समार के जीरा और मिर्चसों छोकदेने घीमें खूब सीजजाय तब दही और बूरा और पिसी मिर्च पधरायदेनी फिर उतारलेनो ॥

१९ आलू को शाक पतरों ।

आलू सेर ५१ घी तोला २ जीरू तोला १। नोन सेंधो तोला २ मठा सेर ५१ बूरा तोला २) मिर्चहरी २ आलू को छिलका उतारे के छोटे २ टुक समारे फिर जीरा और मिर्च को वगार देके छोकदे सीजजाय तब मठा पधराय देनों दो एक खदका आय जाय तब उतार लेनों नोन पिसो पधराय देनो ! येही प्रमान सुरण, तथा अखी, तालू, सकरकंदी, कांकडी, तुरीआं, चौराई, अथवा खरबूका कौरह का शाक याही प्रमान होयहे, एकदशी में हलदी नहीं पडे ।

२० फरारकी खमण कांकडी ।

कांकडी नरम सेर ५१ नासियल हरयो १ को खमण, जीरू तोला ४)। नोन सेंधो तोला १०)। मूंगफरी के बीज सेर ५॥ हरी मिर्च तोला ५ अथवा कारी मिर्च तोला १० पिसी कांकडी के छोटे २ टुक चनाकी दारकी बरोबर करने पाछे वामें

नोन सेंधो पिस्यो तोला १० मिलायके मिसलके एक कपडाथें बांधके ऊपर कुछ बोझ धरनों जासूँ जल खूब नितरजाय सूके होयजाय तब खोपरा कों खमण, तथा भूँगफरी के बीज भूनके कूटके बारीक करके वामें मिलावनों, जीरा भूनके कूटके, तथा मिरच कूटके वामें मिलावनों हरी मिरच नहीं डारनी होयतो ताके ठिकाने कारी मिरच पीसके पधरावनी, और जो काँकड़ी में सों जल बहुत निकसगयो होय नोन निकसगयो होयतो थोडोसो नोन सेंधो पिस्यो पधरावनों । फरारी सामग्री में नोन सेंधोई पधरावनों ॥ २० ॥

इतिश्री व्यंजनपाक प्रदीपे फरारी सामग्री की क्रिया मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी रचित प्रथम भाग समाप्ता ॥

भाग दूसरा ।

* दूधधर की सामग्री को प्रकार *



१ त्रिगुडा के मनोरकी रीति ।

खोवा सेर ५१- सवापा, केला सेर ५॥ कच्चे, घी सेर ५१ तवा।
खीर सेर ५१- सवापाव, बुरी वा खांड सेर ५३॥ मिसरी को
रवा सेर ५१ पाव. जायफल तोला १ केशर तोला ॥ १

(विधि) केलाको भूमरमें गाढके ऊपर थोडीसी आंच धर देनी. पाछे बजजाय तब काढके छिलका उतारके पीसके खोवा मिलावनों पाछे तवाखीर मिलायके घी सेर ५० और दही सेर ५० खूब मिलावनों पाछे घाकों कट्टेया में चढायके घी ठोरलायके होय तब झसरा चणां जायें सों निकसजाय ऐसे झसरा में सेके

पाडनी सो सिद्धजाय तब काढके एक छवडामें धरतेजानों । पाछे खांडकी चासनी सेर ५३ ॥ की बूंदी के जैसी करके. केशर पधराय के उतारलेनी पाछे मनोरुकी जो सेबहै सो वामें पधराय के वामे मिसरी को रवा पधराय देनो, ठंडो बांधवे लायक होय तब वामें सुगन्धी जायफल पधराय भेवा पधरावनी होय तो पधराय नग बांधने ए विधि ।

२ दहीबडा करवेकी विधि ।

दही भेंसके दूधका सेर ५१ घी सेर ५॥ खांड सेर ५१॥
तवाखीर सेर ५=

(विधि) दही सेर ५१ को रातको एक कपडा में बांधके खूटीपे लटकायदेनों जल नितरजाय फिर सवेरे काढके वामें तवाखीर में शोण देके दही में मिलायके खांड की चासनी बूंदी की जैसी करके तैयार राखनी पाछे बडा करके तलने काढके परबारे चासनी में पधरावने होयचुके पाछे सब रस पीजाय तब निकासके दूसरे वासनमें निकासलेने । २ ।

३ पिस्ताकी जलेबी की रीति ।

पिस्ता सेर ५॥= दही सेर ५= तवाखीर सेर ५= आधपाव
खांड सेर ५३ घी सेर ५१।

(विधि) पिस्ताको बाफके छिलका उतार हारने फिर महीन पीसके ऐसे छानने के छन्नामें से निकसे, पाछे तवाखीर में थोडो शोण मिलायके पिसेसये पिस्तामें मिलायके खूब मथे, मथवे में काढो रहे तो दही और मिलावे, पाछे एक कपडा दोवडा सीटनको लंबा चौडा, सवा २। विलस्तका लेके वाके बीचमें चना के बराबर छेब करके कोरको तुरफ लेनो. पाछे तवी

अथवा परात में घी पूरके पाछे छन्नामें घोर को भरकें हाथकी मुट्टी सों दाबके जलेबी की रीतसों जलेबी पाडनी. प्रथम खांड की चासनी बूंदी की सों जरा तेज लेनी तामें जलेबी डारते जानों ॥

४ नारंगीकी बरफीकी रीति ।

नारंगी नग २० खांड ढाईसेर घी पाव सेर केशर आधा तोला कस्तूरी २॥ रत्ती

(विधि) नारंगी नग २० का जीरा काढके वाको मावा करनों तामें चार तोला घी डारके हलावनों, पीतरके कोंचा सों हलावते जानो, जब सीरासो नरम रहे तब उतार लेनों पाछे ढाईसेर खांड की चासनी बतासे के जैसी करकें वामें केशर मिलायके वामें नारंगी का मावा पधराय के उतारलेनी, फेर मिलायके धरदेनी जरा ठण्डी होय कन्ध पडे तब सुगन्धी कस्तूरी की मिलाय जमायदेनी थारो में घी चुपढके ।

५ नारंगी की बरफीकी दूसरी रीति ।

नारंगी नग ४ घी तोला ४ खोवा सेर पाव, कस्तूरी, अथवा बारास रत्ती १॥ केशर आधा तोला खांड १॥ सेर

(विधि) खांड सेर १॥ की चासनी में नारंगी के जीरा कों पधरायके चासनी मोहनथार के जैसी सों जादा लेनी तैयार होयके तुरत नीचे उतारनी वामें केशर पधराय के खोवा मिलावनों एकरस होयजाय जमायवे लायक तब जमाय देनी कतली करनी ।

६ नारंगी की तवापूडी करवेकी रीत ।

नारंगी नग १० बंडी, मिश्री आधपाव पिसी, कस्तूरी न मिले

तो जावित्री आधा तोला धी पावसेर खोवा तीनपाव
खांड सवा सेर केशर आधा तोला

(विधि) नारंगियों कां छीलकें, ताको जीरा काढनो, फेर
वाकों चूल्हा पर चढाय के खोवा करनो, फेर तामें घृत डारनो
जितनो समावे, फिर नीचे उतारनो, पाछे खांड सवा सेर की
चासनी गोली बन्ध करनी तामें केशर मिलावनी, नीचे उतार
के तेठरे तब नारंगी को मावा मिलावनों ठंडो होय तब सुगंधी
मिलायके लडुआ बांधे । चासनी करडी होय तो नारंगी को
रस थोडो सो पधरावे, पाछे खोवा कुं कढाई में डारके बुरा तोला
१० पधरायके कुन्दा करे हाथमें चोटि तब उतारले, फिर नारंगी
के लडुआ को लेके बुरा धरके खोवाको दावके लडुआ को
लपेट के हथेली में दावके तवापूडी जैसी दावके करले ।

७ नारंगी की तवापूडी की दूसरी रीत ।

नारंगी १० बडी खोवा पावसेर जावित्री तोला आधा धी सेर
ढाइपा केशर तोला आधा तवाखीर तीन छटांक खांड सेर १।

कस्तूरी रत्ती १। केला नम ४ कच्चे.

(विधि) नारंगी को जीरा काढके उपरकी रीत प्रमान
खोवा करनो तामें खोवा पावसर जो है वो पधरावनों तामें धी
पधरावनों तैयार होयजाय तब उतारनो, पाछे सवासेर खांडकी
चासनी गोली बंध करनी तामें वो खोवा मिलाय पाछे तामें
केशर कस्तूरी सुगन्धी मिलायके तैयार करके लडुआ बांधने,
पाछे केलाको छिलका समेत भूभर पै बाफके छिलका उतारके
धीसने पाछे तवाखीर में चार हप्पेया भर मीणदेके पिसे भये

केलमें मिलायके मिसलके लोवा करके तवासीर के पलोथन
सू पूड़ी बेलनी पाछे पूड़ी में लड्डुआ भरके संध मिलायके तवा
पूड़ी बेलनी पाछे पूड़ी जैसे घीमें जारा उपर धरके घीमें चार
पांच झक्का देके छबडा में धरते जानों ॥ ये विधि ॥

८ नारंगी के शीराकी रीति ।

नारंगी नग १० कस्तूरी रत्ती २ केशर सवातोला खांड
सवासेर खोवा पावसेर घी आधपाव,

(विधी) नारंगी नग १० बडीको जीरा काढ के माया करे
फिर कढ़ैया में चौंटे तो घृत पधरावनो, फिर शीरा जिसो होय
तब खोवा पधरावनो, जब खूब मिलजाय तब खांडकी चासनी
पधरावनी केशर मिलाय के जराठंडो होय तब कस्तूरी मिलाय के
भरके पधरावनो यह १५ दिन ताई नहीं बिगडे । और मगज
को तर कर्ता है ॥ ८ ॥

९ नारंगी के शीराकी दूसरी रीति ।

नारंगी नग १० का जीरा खांड सवासेर केशर तोला १)
इलयची तोला १)

[विधी] खांडकी चासनी तेज लेके जीरा पधरायदेवो,
चासनी चौतारी आवे जब केशर पधरायदेनी उतार के सुगंधी
पधरायदेनी ॥ ९ ॥

१० नारंगीकी बरफीकी रीति ।

नारंगी नग १० का जीरा खांड डेडसेर, कस्तूरी अथवा जावत्री
आधा तोला घी आधपा दूध १ सेर,

[विधी] इन नारंगियोंमें सों एक नारंगी को जीरा, अलग
रखनो बाक्य को जीरा घीमें सेकनों, शीरा जिसो होय तब उतार

लेनों । पाछे दूध सवासेर को खोवा करनों, शीरा में मिलावनों। पाछे खांडकी चासनी गोली बंध करनी गोली बन्ध होय तब एक नारंगी को जीरा धरघौ सो पधराय देनों, केशर पधराय के उतार लेनी, फिर जरा टेरेके वामें शीरा तथा खोवा मिल्यो तैय्यार है सो मिलाय देनों, जमाय वे लायक होय तब सुगंधी मिलाय जमाय देनों ॥ १० ॥

११ नारंगीके मनोहर की रीति ।

नारंगी नग १० का जीरा, खोवा आदपा खांड सवासेर घी आधपा तवाखीर आधपाव केसर आधा तोला कस्तूरी रत्ती २ अथवा जावित्री आधा तोला,

[विधी] नारंगी के जीराको घी १ छटांक में भूनके शीरा करनी, पाछे तवाखीर में घी रु. २) भर को मीण देके, तामें शीरा और खोवा मिलावनी गाडो रहे तो जरा दही मिलावनी । पाछे याकी सेव झझरासों काडनी पाछे याकी चासनी चोतारी होय जाय तब केशर मिलाय उतार लेनी सब पधराय देनी सुगंधी पधराय लडुवा बांधवे लायक होय तब लडुवा बांधने ॥ १४ ॥

१२ आंबके रसकी दरफा ।

आंबको रस २ सेर खांड २ सेर कस्तूरी रत्ती ॥ अथवा जावित्री आधा तोला घी डेढपा केशर आधा तोला,

[विधी] एक पीतल के वासन [कढाई] में घी चुपडके, रस डार के चूल्हा पै चढाय के लकडी के काँचा सो हलावते जानों, और घी, चईये तेसें डारते जानों, हलावते हलावते शीरा जिसी होय तब उतार लेनों । फिर चासनी गोली बंध लेके केशर पधराय उतार लेनी, जमाय वे लायक होय तब आंबके

रसको शीरा मिलाय, सुगन्धी मिलाय थार में जमायदेनो ॥ १२ ॥

१३ आमकी बरफी बनायवेकी दूसरी रीति ।

आम नग २ [हाफूस] खांड १ सेर केशर आधा तोला
जाबित्री आधा तोला,

(विधी) हाफूस आम २ को छीलके कतला दो दो आंगु-
लके करे, पीछे चासनी करडी बूरा जेसी करके उतार, केशर
डारके, तामें, आमके टुक पधरायके फिर भट्टी पै धरनी, खदको
आय जाय तब उतार लेनी, कन्द पडे तब सुगन्धी मिलाय के
जमाय देनो ।

१४ आम के रसको शीरा ।

[विधी] तैपण आवाके रसकी बरफी की न्याई थोडीसी
नरम चासनी करके करनो ॥

१५ आम के शीराकी रीति ।

आंबका रस १ सेर घी पावभर खांड १ ॥ सेर केशर १ तोला
फस्तूरी २ रत्ती

(विधी) आंबको रस १ सेर पीतल के वासण में चूला
ऊपर चडावनो, पाछे लाकडी के तवीये (कोंचा) सों हलावनो
गाडो होतो जाय तैसे घी डारते जानो, चौटे नहीं जब शीरा
प्रमाण गाडो होय जाय तब उतार लेनो, पाछे चासनी बूरा
जेसी लेनी. केशर पधराय के तुरतही उतार लेनी, पाछे जरा
घोट के शीरा पधराय के मिलाय के ठंडा होय तब सुगन्धी
मिलाय के वासन में भरदेनो ।

१६ कच्ची कैरीके शीराकी रीति ।

कच्ची कैरी आधसेर चिरोंजी ४ तोला खांड १ सेर घी पावसेर

(विधि) कच्ची केरी आधसेर को भूमर में गाडके बाफनी आंचमें, पाछे, बाको मगज काड के धीमें भूननी, थोडी भुने तब उतार लेनी; पाछे चासनी गोली बन्ध लेके उतारके मगज भुन्यो भयो पधराय के फेर चिरोजी पधराय के वासन में भर देनी ।

१७ कच्ची केरीके शीराकी दूसरी रीति ।

कच्चीकेरी नग ४ खांड १। सेर घी पावसेर केशर आधा तोला इलायची आधा तोला चिरोजी २ तोला

(विधि) केरीको आंचमें बाफनी ऊपर सों छिलका काड साफ करके भीतर सों मावा काडके धीमें भूननों पाछे खांड की चासनी चौतारी कर केशर पधराय के उतार लेनी तामें मावा चिरोजी सुगन्धी पधराय माटीके वासन में निकाश लेनी ।

१८ आंबाकी तवापूडी की रीति ।

आंबाका रस २॥ खांड १॥ घी आधसेर खोवा तीनापा मिश्री अथवा बूरा पावसेर

(विधि) आंबाके रसको चूल्हा पर चढाय लकडी के कोंचा सों हलाकनों गाडो होतो जाय तेसेही घी डारते जानों खूब रवा रवा होय जाय तब उतार लेनी फेर चासनी खूब तडा का बंद होय जाय तब वामें पधरावनो शीरा जैसो होय जाय तापीछे खोवा भट्टी ऊपर चढाय वामें मिश्री अथवा बूरा तीनापा खोवा में पधरावनों घरावर एक रस होय तब उतार लेनी पाछे खोवा करके पूडी बेल के तामें पुरण को सीरा भीतर भरके बूरा वा मिश्री के हाथसों तवापूडी कीसी नार्ही दाबदेनी यह आंबाकी तवापूडी ।

१९ पिस्ताकी सामग्री दूध धरकी १ पिस्ताको शीरा करवेकी रीति ।

पिस्ता पावभर, घी पावभर, खांड आधसेर, इलायची १ तोला
(विधि) पिस्ता पावभर को जलमें डारके आंचपै धरनां,
जब छिलका उतरवे लायक होयजाय तब उतारके छिलका
उतारने पाछे वाको पीसके घीमें मन्दीर आंचसों भूननां आधो
भुने तब उतारलेनां, पाछे चासनी ठोरकी सों तेज लेनी पाछे
चासना जरा ठंडी होय तब पिस्ताको भावा तथा सुगन्धी
मिलाय देनी ।

२० पिस्ताकी बरफी की रीति ।

पिस्ता १ सेर, खांड डेढसेर घी आध सेर इलायची १ तोला :
(विधि) पिस्ता १ सेर को जलमें दो घंटा मिजोयके पाछे
कपडामें धरके, मिसलके छिलका उतारके महीन पीसने, पाछे
घीमें भूनने आधे कच्चे जैसे उतारने, पाछे चासनी मोहनथार
जैसी लेनी फिर कंद पडे और जमायवे लायक होय तब मगज
मिलाय सुगंधी मिलाय जमायदेनां । और सूके पिस्ताको महीन
कूटके भी होयहै । ऐसेही बादामकी भी बरफी होयहै ।

जालीको मोहनथार पिस्ताको (मेसुब)

२१ पिस्ताको मेसुब ।

पिस्ता पावभर खांड डेढपाव घी ढाईपा
(विधि) पिस्ताको कूटके महीन चूरा करके चून छानवेकी
चालनी सों छाननां, पोले हाथसों छाननां, पाछे कढाई में जल
तीन छटांक को आसरो धरके खांड पधरावनी खांड की तिन

तारी चासनी होय तब पिस्ताको सूको पधरावनां तामें धी पधरावते जानों, जलवे न देनां चारों तरफसे हलावते जानों, धी सोखजाय तब फडारते जानों जब धी छोडे तब और खुले और ऊपर चढे तब रंग देखनां, बोहोत करडो न होय, ऊपर चढे तब परात में ठलाय देनां फेर चक्कसों खत करने जितने बडे करने होय और मेसुब को घाण करनां होय तब आधासेर से कम नहीं करनां, कंठैया अधवा हलवाई में करनां ।

२२ जाली को मोहनथार पिस्ताकेकी दूसरी रीत ।

पिस्ता पावभर खांड डेढपाव धी तीनपाव

(विधि) पिस्ताको गरम जलमें डारके छिलका उतार के खूब महीने पीसने लुगदी करके धीनें सेकनां और आधो सिके छूटो पडे दाणो पडे तब तीनतारी चासनी करके डारे धामें धी छोडते जानों जब खिलजाय धी छोडे तथा चढे तब डार देनां निवा कूं रखनी करडो न होयजाय येही ऊपर की रीति सों करनां ।

२३ बदामको सीरा करवे की रीत ।

बदाम पावभर खांड आधासेर धी पावसेर कस्तूरी २ रत्ती केशर
डेढ मासा इलायची १ तोला

(विधि) बदाम पावभर लेके गरम जलमें बाफे, फिर छिलका उतार के पीसके धी में भूननी, पाछे खांडकी चासनी जरा तेज करके केशर पधरायके उतारलेनी कन्द पडे तब सुनी भई बदाम पधराय देनी, जरा ठंडी होय तब सुगन्धी मिलावनी और बढती गरम होय तो जरा दूध छिडकनां शीरा की जैसी तर राखनी ।

२४ बदामके शीरा की दूसरी रीत ।

बदाम पावसेर घी पावसेर दूध आधसेर मिश्रीको रवा तीनपाव
केशर डेढ मासा सुगन्धी इलायची १ तोला ।

(विधी) बदाम पावसेर, जलमें गरम करके छिलका उतार
कें महीन पीसकें घीमें सेकनी, भुनजाय तब वामें दूध आधसेर
पधरावनों, पाछे कोंचासों हलावते जानों, दूध आटजाय तब
वामें मिश्रीको रवा तीनपाव पधरायदेनों, खदको आय जाय तब
उतार लेनों केशर पधराय देनी जरा उण्डो होय तब सुगन्धी
मिलावनी ये शीरा चार दिन रहे हैं ।

२५ बदाम की बरफी करवे की रीत ।

बदाम एक सेर केशर १ तोला खांड डेढसेर इलायची १) तोला

(विधी) बदामको गरम जल करके आगले दिन भिजोय
के छिलका उतारके महीन पीसके घीमें बोहोत आछी भुननी
भुनवे पै आवै तब दूध रुपीया दोमर को छीटा देकें उतारलेनी
पाछे चासनी होय तब केशर पधरायके उतार लेनी जरा गाढी
होय तब भुन्यो भयो मादा पधरावनो, जरा ठंडो अंगुली सेतो
होय तब सुगन्धी पधरायके जमायदेनी ।

२६ बदामके शीरा की विधी ।

(विधी) बदाम की बरफी कीनी ता परमान करनो, और
चासनी जरा नरम राखनी ।

२७ बदामके मेसूब की रीत ।

बदाम पावसेर खांड डेढ पाव घी ढाई पाव

(विधी) बदामको कूटके महीन चूरो करै, पाछे हलके हाथ
सों चालनी में छानें, रवो तैय्यार करके, खांड डेढपाव को छोटी

कढ़ाई में जल तीन छटांक डारके चासनी तीन तारी होय तब वामें बदाम को खा पधरावै, पाछे वामें धी पावसेर डारके हलावते जानों, जरबेकी खबर राखनी, धारघों तरफ हलावते जानों धी सोख जाय तब दूसरो धी पधरावनों; ऐसेही धी डारते २ धी छोडे तब खिलें और ऊपर चडे तब रंग देखनों बोहोत तेज न होय, तब एक परात में दा : देनों, जब जरा ठंडो होय तब चक्कूते खत करने जितने बडे टुक करने होय आँका मिल न जाय ऐसे ठंडो होय तब करने और जाली को मोहनयार(मेसूब) बोहोत कानों होय तब आधसेर से ज्यादा न करे कारणके आध सेर से कमती में लजित नहीं आवे है और बिगडे तोबी बोहोत नुकसान नहीं होय और मेसूब कढ़ाई अथवा हलबाईमें करना ।

२८ बदाम के मेसूब की दूसरी रीत ।

बदाम पावसेर खांड डेढपाव धी तीनपाव

(विधी) बदामको गरम जलमें डारके छिलका उतारने, पाछे खूब महीन बारीक पीसके धीमें सेकनी आधी सिकी होय खा खिलजाय तब त्रण तारी चासनी में पधराय के हलावते जानों और धी डारते जानों धी छोडे सिले तब जमाय देनो ।

२९ बदामकी जलेबी की रीत ।

बदाम एक सेर तवाखीर पावसेर धी डेढ सेर खांड दो सेर दूध तीन छटांक केशर आधो तोला

(विधी) बदामको जलमे बाफ के छिलका उतारके महीन पीसनी; पाछे तवाखीर में धी एक छटांक मिलाय के पिसी भई बदाम में मिलावनों; पाछे तामें दूध पान पाव मिलायके आधो करे पाछे जलेबी पाडे प्रथम एक घेरा डारे जो फैल जाय तो

तवाखीर दो तोला मिलावे और दूध घोल पाव डारवे सों बोहोत नरम होय तो दूध थोडो पवरावनों ।

३० बदाम की रोटी की रीत ।

बदाम पावसेर मिश्री पावसेर केशर आधे तोला इलायची १ तोला (बिबी) बदामको गरम जलमें छिलका उतारकें पीसकें तामें मिश्री सुगन्धी तथा केशर सब मिलायकें, पीसकें लोवा नग ४ करने, पाछे चकला, अथवा थारी पै कागद धरके लोवा धरके थापडने पूढीकी वरावर होय तब तथा बाजरे की रोटी प्रमान मोटी रहे पाछे ताके नीचे ऊपर कागद धरके धीरे धीरे बैठण करेसों पाछे अंगीठी में खूब आंच करिके अंगीठी नीचे ते थारी राखनी, ते अंगीठी दो पैदो थारी सों दो तीन अंगुल ऊंचो रहे ऐमे राखनों फेर देखते रहनों. चूंदडी पडवे लगे तब फिसावनी, पठडनी नीचेको कागद चोंध्या होय सो उखाड ले नों और दूसरी पलट देनों, खूब चूंदडी (चुमकी) पडे तब निकास लेनी । या प्रमान जितनी कलनी होय तितनी करलेनी या प्रमान भूंगफली की बी होय है ।

३१ खोवा (मावो) करवे की रीत ।

दूध चार सेर भेंसको

(बिबी) दूध चार सेर कों एक कड़ाई दस सेर दूध समावे इतनी बडी लेकें खूब ईंटसों मांझकें सुपेत झककरे, वा एक पत्राकी कड़ाई होय सो साफ सुपेत झक होय तामें दूध चार सेर डारके भट्टी ऊपर चढावे और कोंचासों हलावते जानों कही चोंटवे देनों नहीं हलावते २ गाडो होय जाय पाछे नरम शीरा जैसो होय जाय तब दो छटांक बूरा मिलाय उतार लेनों फिर दो तीन मिनट

हलावनों, पाछे कोंचासों कटइया में चागें तरफ चोंटाथ देनों पीछे ठंडो होय जाय तब उखाड लेनो यह खोवा कुन्दाको कहा जाताहै और चार सेर दूधको मावा एक सेर उतरे तब दूध आछो जाननों ।

३२ बरफी के खोवा की रीत ।

विधि-ऊपर की रीत प्रमाण खोवा जब राव जैसों होय तब वामें आधो नीवूँ निचोड देनों, और चार तोला, खुदो दही डारनो, जब वामें दाणा पडजाय तब ऊपरकी रीत प्रमाण करनों यह रवा पडजाय एसो खोवा बरफी करवे मेंही आवै है; तासों बरफी स्वादार होय है, ये फटे दूध को खोवा बहोत, करके बरफी मेंहि काम आवै है; और दूसरी कोई सामग्री में यह खोवा काम आवे असो कोई पकवान होयगो तो वहां लिखेंगे ।

३३ बरफी करवे की रीति ।

खोवा एक सेर चिरोजी ढाई तोले खांड सवा सेर इलायची एक तोला बरास दो रत्ती

विधि-ऊपर लिखे प्रमाण स्वादार खोवा एक सेर लेके पाछे खांड सवा सेर की चासनी गाली बन्ध बतासे जैसी उतार के दो घोटा देके जरौठेर के खोवा मिलाय धुगन्धि मिलाय जमाय के ऊपर चिरोजी पधराय देनी ।

३४ पेंडा पक्की चासनी के सपेद की रीत ।

खोवा एक सेर बूरा सवा सेर इलायची १ तोला बरास ३॥ रत्ती

विधि-खोवा को कटैया में ढाके बूरा एक सेर पधरावनों, फिर भट्टी ऊपर चढाय के हलाये जानो, फिर अँगुली पर लेते सूकोसो होय जाय तब उतार लेनो; कटैया में चाख्यो आर

लगाय देनो, पाछे चारधो तरफ सों इकठ्ठो करके हथेरीमें मिसल के सुगन्धि बरास की मिलावनी इलायची पधराय के पेडा जैसे गाटके बांधने होय तैसे गाटके बांधने “ किरकनी ” गाट तथा चपटे, गोल, इत्यादि ।

३५ पेडा केशरी पक्की चासनी के की रीति ।

खोवा एक सेर बुरा सवा सेर इलायची एक तोला केशर पौन तोले बरास ढाई रत्ती

विधि-खोवा करती बखत केशर प भरोवे, अथवा बुरो डारते बखत केशर नाखे, और किया ऊपर प्रमान होय यह केशरीपेडा पक्की चासनी के ये पेडा छः महिना ताई नहीं बिगडे सरोता सों टूक करलेओ ।

३६ सपेद पेडा कच्ची चासनी के की रीति ।

खोवा कुन्दा को एक सेर बुरा सवा सेर इलायची एक तोला बरास ढाई रत्ती

विधि-खोवा को धूल के नीचे उतार के ठण्डा होय तब बुरा मिलाय सुगन्धि मिलाय पेडा बांधने जैसे गाट के बांधने होय तैसे बांधने ।

३७ पेडा केशरी कच्ची चासनी के की रीति ।

खोवा कुन्दा को एक सेर बुरा सवा सेर इलायची एक तोला केशर पौन तोला बरास तीन रत्ती

विधि-खोवा करती बखत केशर डार के खोवा कटे, पाछे ऊपर की रीति सो पेडा करे सुगन्धि मिलाय के ।

३८ खोवाकी सेव के लड्डुवाकी रीति ।

खोवा एकसेर तवाखीर आधपाव खांड डेढसेर दही तीनछटांक

घी तीनपाव इलायची आधा तोला

(विधि) खोवाकों पीसके तवाखीर मिलावनी और वामें दहीको छिडको देके मिलायके हाथसों सेव बटनी पाछे घी में तलनी जो विखरी जाय तो आंच जरा तेज करनी, और धीरे सों काढनी, पाछे चासनी चौतारी लेनी कन्द पडे तब सेव पधरावनी सुगन्धी पधरावनी धीरे २ हलावनी ठण्डी होय तब लडुआ बांधने ।

३९ खोवा के ठोर ।

खोवा एकसेर वी आधसेर, खांड सवासेर

(विधि) खोवा कों भट्टी के ऊपर चढायके तामें धूरा पाव भर मिलावनों एक रस होयजाय तब उतारलेनों ठंडो होय तब तवाखीर को पलोथन लगाय ठोर बेलने, फिर शारा ऊपर धरके तलने. पाछे खांडकी ठोर के जैसी चासनी लेके घोटके धीरे २ पागने, और बिना तले भी होयहै ।

४० खोवा के गगन, मन्दिरन में कहूं नहीं होयहैं ।

खोवा कुन्दाको एकसेर खांड तीनपाव

(विधि) खोवाको जरा सेकके धूरा आधपाव मिलावनों सूब मिलजाय तब उतार लेनों, करडो होयजाय तब सेव करके सुकायदेनी सूकजाय तब खांडकी चासनी करके पागलेनी ।

४१ कपूरनाडी खोवाकी ।

खोवा आधसेर मिसरी पिसी आधसेर बरास १॥ रत्ती घी
एक तोला लोंग एक तोला

(विधि) खोवाकों चूल्हा ऊपर चढायके वामें मिसरी पिसी आधपाव मिलाय एक रस होयजाय तब उतारलेनों, बरास

मिलावनों, पाछे मिसरी में धी मिलाय पाछे खोवाकी पूड़ी कर के वामें मिसरी भरके कपूरनाडी करके वामें लोंग खोसने ।

४२ खोवाके मगद के लड्डुआ ।

खोवा एकसेर धी डेढपाव बूरा डेढसेर इलायची एक तोला बरास ३ रत्ती

(विधि) खादार खोवा फरके तामें धी डेढपाव पधराय के सेकरो धी छोडे और वादामी रंग खादार होय तब उतारलेनो पाछे तामें बूरा डेढ सेर मिलाय बरास बूरा में मिलाय के मिसल के मिलावनो पाछे सुगन्धि मिलाय पाछे जितनो बडो लड्डुआ बांधने हो तैसे बांधने ।

४३ खोवा को मनोहर ।

खोवा मीठो एक सेर तवाखीर एक सेर धी डोढ सेर खांड दो सेर केसर एक तोला इलायची डेढ तोला बरास तीन रत्ती

विधि-खोवामें तवाखीर तथा धी आद सेर मिलाय मिसलनो पाछे केशर मिलाय. पाछे मनोरनी सेव कांटनी, जो बिरुंरे तो जरा जल को छींटा देनो खांड की चाशनी पहले सेही करी राखनी तामें डारते जानो पाछे बांधवे लायक होय तब सुगन्धि मिलाय लड्डुआ बांधने ।

४४ खोवा के गुज्रा मिश्री भरके ।

खोवा एकसेर लासा, मिश्री पाव सेर बूरा पाव सेर बरास २ रत्ती

विधि-दूध चारसेर मेंस का अथवा गैया का लेके खोवा करे प्रथम दूध पावभर राख्यो होय सो जब दूध अधोद्य होय तब पधराय देके खोवा करनो, पाछे नीचे उतार लेनो जब तक कढैया गरम रहे तहां ताई हलावनों, पाछे कढैया में चारों तरफ

चौंठाय देनों पाछे उखाड के इकठो करके वामें बूरा पाव भर पध-
राय भट्टी पै चढाय हलावनो जब जरा करडो होय जाय तब उतार
लेनो कढैया की चारयो तरफ चौंठाय देनों पाछे उखाड लेनों
पाछे हथेरी सो खूब मिसलनो पाछे हथेरी में पृडी जैसे दाव के
तामें मिश्री बरास मिली भरके दोवडता करनों गुञ्जा प्रमाण गोंठ
नों फि मिश्रीके स्वामें बोरके धरते जानो याही प्रकार जो केशरी
करने होय तो खोवा करती नखत, अथवा बूरा डागती वखत
केसर पाव तोले डारनी ॥

४५ खोवा की मेवावाटी मिश्री भरके ।

खोवा १ सेर लासा मिश्री पिसी)। सेर बूरा)। सेर बरास २ रत्ती
विधि-ऊपर प्रमाणे केशरी वा सुपेद खोवा करके खोवा हथेरी
मे छोटी पृडी जैसी टिकिया करके वामे बरास मिली मिश्री भरके
ऊपर दूसरी टिकिया धरके कोर चारो तरफ मिलाय के गोंठे पाछे
मिश्री में बोर के धरते जाय ।

४६ मेवाटी मेवाको महीन रवा भरके ।

खोवा एक सेर बदाम आद पाव पिस्ता आद पाव मिश्री आद
पाव इलायची एक तोला

विधि-खोवा को ऊपर के प्रमाण बदाम, पिस्ता, मिश्री,
बारीक पीस के वामें इलायची के बीज आखे मिलाय के ऊपर
प्रमाणे भरके करे ।

४७ खोवा की सेव ।

खोवा एक सेर बूरा पाव सेर

विधि-खोवा एक सेरको भट्टी ऊपर धरके बूरा पाव भर मिलाय
के हलावनो करडो होय जाय तब कढैया के चारयो ओर चिप-

७१ आलू की जलेबी ।

आलू एक सेर तवाखीर ५१ सेर खांड दो सेर घी डेढ सेर केशर तोला १)

(विधि) आलू एक सेर भूभर में बाफके छिलका उतारके मिश्रण के छनामें छांन डारे पाछे तवाखीर में घी ५२ को मोन देके मिलाय देवे पाछे ऊपरकी रीत प्रमाण जलेबी पाडनी ।

७२ कच्चे केलाकी जलेबी ।

कच्चा केला एक सेर तवाखीर ५१ सेर खांड दो सेर घी डेढ सेर केशर तोला ॥)

(विधि) कच्चे केलाको भूभर में बाफके छिलका उतारके मिश्रण के कपडा में छांन लेनों, पाछे तवाखीर में घी ५२ को मोन देके मिलाय के ऊपर के प्रमाण जलेबी करनी ।

७३ दही की जलेबी ।

दही एक सेर तवाखीर डेढपा घी डेढ सेर खांड दो सेर केशर तोला ॥)

(विधि) दही एक सेर को छनामें अगले दिन बांध राखनो, पाछे, तवाखीर में घी पौनपा को मोन देके दहीमें मिलाय देनो कठन होय तो दही वा दूध मिलावनो और केशर आधी मिलावनो आधी चासनी में मिलावनो पाछे ऊपर प्रमाण छना में करके जलेबी करनी बिखराई जाय तो तेप्रमाण मोन अथवा तवाखीर मिलावनी ऊपर की रीति प्रमाण ।

७४ तवापूडी चिरोजीकी ।

चिरोजी तीनपा सोवा तीनपा खांड एक सेर घी डेढपा मिश्री पावसेर इलायची तोला ॥)

(विधि) चिरोंजी को भिजोय के कपडा में डारके मिसल के छिलका उतार के पीस डारे पाछे घी में शूनके खांडकी चासनी मोनथार जेसी लेके तामें मिलावे पाछे खोवा को भूरीपै चढाय के वामें मिसरी पिसी पौनपा डारके एकरस होय जाय तब उतार के पूड़ी वेलके तामें चिरोंजी को पूरण सुगन्धी मिल्यो पूड़ीमें भरके हाथ सों दानदे तवापूड़ी जैसी करे । याही प्रकार बदाम तथा पिस्ता को सीरा भरके वी तवापूड़ी होय है ।

७५ खोपरा के खुमडकी घारी पूरी ।

खोपराको खुमण आधसेर खोवा एक सेर खांड एक सेर घी एक सेर पिस्ता के चीरिया आदपा बरास रची ३ मिसरी ॥

(विधि) खोपरा (गिरी) खुमण हरे नखिल को करनां, खुमण में खोवा पावसेर मिलाय, चूल्हा पै चढाय, खांड मिलाय सेकनां एकरस होय तब उतार सुगन्धी मिलाय पाछे खोवा तीनपाव चूल्हा पै चढाय तामें मिसरी पौनपा मिलाय, एकरस होय तब उतार लेनो, पाछे हाथसों पूड़ी करके पूरण भरके दाब देनी बाकी जैसी करके ताके उपर वीकों जरा गरम करके डारनो ये जमजाय तब फेर डारे एसे दो चार वखत डारे जमजाय तब पिस्ता के चीरिया उपर दाब देवे ॥

७६ दहीदिडा की रीति ।

दही दो सेर तवाखीर पौनपा घी आधसेर खांड सवासेर इलायची तोला ॥)

(विधि) मैसके दूधको रात्रको कपडा में बांध राखनो सबेर दहीको पीसके तवाखीर में मीण दिके मिलावनां ताके बडा करके तेज घीमें उत्तर में उतरतोही चासनी बूंदीकी जैसी

तीन तारी में डारने दूसरो घाण उतारे तब पहले को निकार
के दूसरा घाण डारना याही प्रकार करने ॥

७७ खुरमा ।

छुवारा एक सेर खोवा डेढसेर दूध तीन सेर खांड तीन सेर घी
पावसेर मिसरी पावसेर पिसी इलायची आधा तोला ॥

(विधि) छुवारा को बारीक कूटना, पाछे ताकों दूध में
डारके खोवा करना, पाछे तामें घी पावसेर डारके लोवा धुननों
खुलो होय जाय तब खांड २ सेर की चासनी करके मिलाय
सुगन्धी पधरायके, पाछे खोवा डेढसेर को कड़ाई में डारके
तामें, मिसरी पिसी डारके एक रस होय जाय तब उतार के,
पाछे लोवा करके लोवा हाथ में लेके दाबके पूड़ी जेसी करके
तामें चासनी में कियो मावा भरके तिकोना वारके दाबदे पाछे
करे पड जाय तब एक सेर खांडकी चासनी कर गोठके वामें पा-
गदे, छुवारे को मावा पीतलकी कड़ाई में करे ।

७८ मुख विलास ।

बदाम पावसेर घी पावसेर खोवा तीनपा मिसरी पिसी पौनपा
खांड ॥) सेर केशर ॥) तोला बरास डेढरती लवङ्ग आधा तोला ॥

(विधि) बदाम को रातको मिजोय रुंदे छिद्रका उतार
महीन पीसके घी पावसेर में सेकनी पाछे खांड पावसेर की
चासनी करके उतार लेनी कंद पडे तब बदाम को मावा, डार
देना सुगन्धी मिलाय राखनी, पाछे खोवा तीनपा को कढैया में
चढाय के पिसी मिसरी मिलावनो एक रस होय तब उतार के
मिसरी को पलोथन लेके पूड़ी बेलनी, तामें बदाम को सीरा
भरके तिकोना पानघाट को मोडके वामें लवंग खोसने ॥

७९ अमृत रसावली ।

खोवा चौदह छटांक खांड दो सेर दूध दो सेर की बासोंदी
 तवाखीर दो छटांक दही एक छटांक घी तीन पाव
 इलायची एक तोला

(विधि) खोवा चिकनों करके वामें तवाखीर और दही
 मिलाय के मथनों जरा जलको छींटा देकें छरणा में छेद करके
 तुरफ के वामें जलेबी पाडे जो बिखरजाय तो जरा दही अथवा
 तवाखीर मिलाय मथे जैसे अच्छी हांय तैसे करनी खांड डेढ
 सेर की चासनी जलेबी की सों जरा तेज लेनीं तामें जलेबी
 पधरावनी पाछे काढके बासोंदी में पधरावनी और बासोंदी में
 चूरो जो आधो सेर है सो पधरावनी सुगन्धी मिलावनी ।

८० अमृत रसावली की दूसरी रीत ।

चिरोंजी डेढ पाव दही आधपाव खोवा डेढ पाव खांड दो सेर
 घी एक सेर तवाखीर एक छटांक दूध दो सेर इलायची
 एक तोला ।

(विधि) चिरोंजी को भिजोय के पाछे छिलका उतार के
 पीस डारे तामें खोवा डेढ पाव तवाखीर छटांकभर और दही
 आधपाव चारों वस्तू को मिलायके मथडारे पाछे ऊपरकी क्रिया
 प्रमाणे जलेबी कर चासनी में पागके बासोंदी में डारे ।

८१ माखन बडा ।

राजगरा को चून एक सेर घी सवा सेर खांड एक सेर माखन
 पाव सेर बरास एक रत्ती

(विधि) राजगराके चून को जल एक सेर कूँ ओटाय के
 धाफे करडो होय जाय तब उतार लेनीं बोहोत करडो होय जाय

तो जलको हाथ देके माखण आवपात्र मिलावनों सूष द्रवनों पाठे बडा करने दामे अँगुलीया सों छेद करनों पाछे मंदी मंदी अ च सों तलने और जो करडे हों तौ और मंखन आवपात्र मिलावनों मॉन देनों पाछे बडा काडके बूरामें सुगन्धी मिलाय के बडा पै शुरकाय देनों ।

८२ घीया को हलवा ।

घीया एक सेर खोवा एक सेर चिरोंजी दो छटांक बदाम दो छटांक पिस्ता एक छटांक खांड दो सेर

(विधि) घीया को छीलके खुमण करनों पाछे पीतल के वासनमें बाफनों पाठे छन्ना में करके जलको बिलडुल निचोड़ डालनों पाठे खांड को रस करके दामे घीया डारके भट्टी पै चढाय के हलावते जानों जल जल जाय मोहनधर सों जरा तेज चासनी लेनी पाछे उतार लेनी जरा ठण्डो होय तब खोवा मिलाय देनों पाछे चिरोंजी, तथा पिस्ता, बदामके चिरिया मिलाय देने ।

८३ दही को मगद ।

दही दो सेर घी एक सेर बूरा दो सेर इलायची आधा तोला बरांस तीन रत्ती

(विधि) दही को अगले दिन कपडा में बांध राखे दूसरे दिवस खोलके पीतल के लोपा में दही को सेकनों करडो पडे चोटें तब घी एक सेर डारके सेकनों रवा रवा खिलजाय बदामी रंग होय जाय तब उतारके बूरा मिलाय सुगन्धी मिलाय लडुवा बांधे ।

८४ आलूको मगद ।

आलू एक सेर घी एक सेर बूरो डेढ सेर बरास तीन रत्ती
इलायची आधा तोला

(विधि) आलूको भूभर में बाफ के छिलका उतार के पीसने पाछे घीको हाथ देके लोया में भूननो खिलजाय तब घी डार देनो बराबर होय खुलो और बदायी रंग तब उतार लेनो पाछे सुगन्ध बूरो मिलाय लडुवा बांधने आलूको भूनने तब दूध एक छटांक की धार देनी ।

८५ रतालू को मगद ।

रतालू एक सेर घी तीन पाव बूरा डेढ सेर इलायची आधा
तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) रतालू को भूभर में बाफ के छिलका उतार के पीस डारने फिर दूध एक छटांक की धार देके ऊपर की क्रिया प्रमाण करना ।

८६ सूरण को मगद ।

सूरण एक सेर बूरा दो सेर घी एक सेर इलायची आधा
तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) सूरण की कपड मट्टी करके बाफनों छिलका उतार के पीस डारनों फिर दूध छटांकको धावा देके ऊपर प्रमाण करके लडुवा बांधने ।

८७ पंचधारी के लडुवा ।

बदाम पाव सेर पिस्ता पाव सेर खोवा पाव सेर घी आदसेर
झांड सवा सेर केशर आधा तोला इलायची आधा तोला
बरास तीन रत्ती

(विधि) खोवा को घी डारके भूननों खुली होय जाय तब बदाम पिस्ता पिसे भये डारके भूननों सिकजाय तब खांड की चासनी मोनथार कीसी करके वामें डारके मिलावनो वामे पिस्ता बदाम के चिरिया वामे से रखे होय सो तथा सुगन्ध पधराय के मिलाय के लडुवा बांधने और कच्ची खांड डारके भी लडुवा बंधे हैं ॥

८८ रसगुल्ला ।

दूध एक सेर तवाखीर तीन तोला खांड दो सेर नीबू दो नग इलायची के बीज आखे एक तोला,

(विधि) दूधको ओटावनों, अथोटा होय तब वामें नीबू निचोड़नो फट जाय तब उतार के छन्नामें डारके जल सगरो निचोड लेनो पाछे वाकूं पीसनों खूब धारी वामें खोवा दोतोला मिलाय, पीसनों पाछे वामें तवाखीर तीन तोला तथा दही दो तोला मिलाय के खूब भथनो, पाछे वामें सां थोडा थोडा लेके वाके बीचमें इलायची का दाण धरके गोल बेरकी बराबर गोली बांधते जानों पाछे अंगाठी के ऊपर चासनी धरके वामें डारनी गोली चासनी में सिकजाय बदामी रंग होय जाय तब उतार लेनी, पाछे वामें गुलाबजल दो तोला तथा गुलाबनो अतर पाक तोला मिलाय के रस सुद्धा भोग धरबे में आवे ॥

८९ गुलाब जामन ।

खोवा १ सेर चीठा, खांड दो सेर मिसरोपिसी दो तोला तवाखीर आधवा घी डेढसेर दही ढाई तोला,

(विधि) खोवा एकसेर को पीसनों पाछे वामें तवाखीर आदपा तथा दही दो तोला मिलाय के खूब मिलाय के गोल लम्बे

जाबु जैसे करके मंदे मंदे धीमे तलने आवे तले होय तब नि कास लेने फिर वामें सूआ सों आरपार छेद करके फिर तलने सिकजाय तब निकास के चासनी तीन तारी कर राखी होय तामें पधरावने ॥

९० गुपचुप ।

खोश एक सेर चीठो. खांड दो सेर तवासीर आधपा धी डेठ सेर दही ४ तोला मिसरी पिसी दो तोला, महीन रवा. चिरोजी दो तोला इलायची के बीज एक तोला;

(विधि) खोवा चीठो एकसेर को पीसके तवासीर आधपा मिलाय वाको गुलाब जामन के जैसे करके वाके बीचमें इलायची के बीज तथा मिसरी पिसी के रवा तथा चिरोजी भरके गोली करके गुलाब जामन की माफक तलके चासनी में डारने ॥

९१ खीर मोहन ।

भैंसकों दूध एक सेर खोवा खादार पांच तोला तवासीर पांच तोला इलायची एक तोला नीबू दो नग दही दो तोला खांड दो सेर,

(विधि) दूध को भट्टी के ऊपर चढ़ावनो खदको आवे तब वामें नीबू तिचोड़नों, दूध फटजाय तब उतार के छन्नामें छान लेनो जल निकस जाय तब वाकों, खूब पीसके तवासीर तथा दही मिलाय के मथनो. फिर वामें खोवा तथा इलायची भरके गोली कानी, गोली को चासनी में छोड़ते जानो, गोली बढ़ायो रंग होय जाय तब चासनी उतार लेनी चासनी तेज होती दीखे तो जरा छीटा देनों ॥

९२ खरबूजा के बीज के लड्डुवा ।

(विधि) बीज एक सेर को छिलका उतार के भीतर की भिंजी को कढ़ैया में मंदी मंदी आंच सों सेकनी उतार के परात में खुले कर देने पाछे चासनी खांड दो सेर की मोहन थार सों तेज लेके जरा घोटनी पाछे बीज पधराय सुगन्ध बरास दो रत्ती मिलायके लड्डुवा बांधने ।

९३ चिरोंजी के लड्डुवा ।

चिरोंजी एक सेर खांड दो सेर बरास चार रत्ती ।

(विधि) चिरोंजी को जरा सेकनी पाछे हाथ सों जरा भिंजल के छिलका उतार के फटक लेनी पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे चासनी करके बरास मिलायके लड्डुवा बांधने ।

९४ इलायची दाणा करिवे की रीत ।

खांड एक सेर इलायची के बीज दो छटांक ।

(विधि) खांड की ठौर जैसी याने तीन तारी चासनी करके दूसरी कढ़ैया में इलायची के बीज डारके एक जनों कढ़ैया के कडा पकड़ के हलावतो जाय दूसरी डोईया सों चासनी डारतो जाय, गांठे न बंधे तैसे हलावते । जानों ऐसे रस डारते जानों हलावते जानों गांठे बंधे तो कौन्ना सों बी हलाय देनों धार करते जानों और हलावते जानों ऐसे खांड सब पिनाय देनी पाछे बी कढ़ैया जितनी हलाओगे तितनी सुपेताई जादा आवेगी ॥

९५ काजू पागवे की रीत ।

खांड एक सेर काजू पाव सेर ।

(विधि) काजू को कड़ाई में जरा गरम करके छिलका

उतार डारने पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे चासनी करके करगे जरा कड़िया को ज्यादा हलाओगे तैसेही सुपेताई आवेगा ।

९६ बदाम पागवे की रीत ।

बदाम छै छटांक खांड एक सेर ।

(विधि) बदाम को गरम जलमें जरा चाफ के छिलका उतार डारने पाछे एक पसत में जरा गरम करके जासूं जलकी हवा उडजाय जल सों गीली होय तो खांड चोटे नहों-तासूं पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे पागने ।

९७ पिस्ता पागवे की रीत ।

पिस्ता आदसेर खांड एक सेर ।

(विधि) पिस्ताको ऊपर की रीत प्रमाणे पागने ।

९८ चिरोंजी पागवे की रीत ।

चिरोंजी एक सेर खांड एक सेर ।

(विधि) चिरोंजी को जरा सेक के हाथ सों मिशल के छिलका फटके देने पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे हलावते जानों और चासनी धारते डारते जानों ॥

९९ नेजा पागने की रीत ।

नेजा छै छटांक खांड एक सेर ।

(विधि) नेजा को जरा सेकके कड़ाई में डारके थोडीसी चासनी डारके हलावते जाय और चासनी डारते जाय ऊपरकी बदाम की रीत प्रमाणे करै ॥

१०० तिनभिनी की रीत ।

खांड आदसेर कारी मिरच दरडी आद तोला ।

(विधि) खांड की चासनी मन्दी आंच सों चीठी करनी

गोली बन्द चासनी होय तब उतार लेनी तामें दो तीन बूंद नीबू के रसकी डारनी पाछे फेर भट्टी पै चढ़ावनी मन्दी आंच सों गोली बन्ध करके एक परात में धी चुपड के ठलाय देनी एक मिनिट पाछे वामे कारी मिरच दरडी शुक्राय देनी परात के नीचे जरा जल कादेनो जासूं जल्दी ठण्डी होय जाय खूब चौड़ी होय तब एक गागर के मोटा ऊपर धरके चारुधों तरफ खेंच लेनी ठण्डी होय जाय तब उतार लेनी ।

१०१ खांडको मैल धोयवे की रीत ।

[त्रिवि] खांडके मैलमें थोडो सो दूध और जल डारके भट्टी पै चढ़ावनी, खडको आय जाय तब एक तपेला पै काठकी मार्चीसी धरके वापे एक टोकरा धर तामें एक छिर छिरा छन्ना सल पाडके विछावे पाछे मैलको डोइया सूं धीरे धीरे छन्ना में रडते जानों पाछे टोकरा के ऊपर परात टांक देनी धीरे धीरे सब खांड नितर जायगी, ताजा मैल होय तो चंडवे जां सापग्री में पधराओ चीठी करनी होय तो वामें नीबू को रस दो चार बूंद डारके मंदी मंदी आंच सों करे । ऐण्डी, सटेली, की चीठी करनी, और दो तीन बेर चढ़ावनी उतारनी दूसरो रस दो चार तोला डारनों, यह रीतसों करै तो चीठी आछी होय है ॥

१०२ तिल रोटी ।

तिल दो छटांक चीठो रस खांड को एक सैर धी एक तोला [त्रिवि] रसकी चासनी मन्दी मन्दी आंच सों गोली बन्ध करनी, पाछे एक परात में धी चुपड के ठलाय देनी पाछे जरा जल परात के नीचे डार देनो जासूं जरा ठंडा होय, बो-होत ठंडी होयवे न देनी पाछे गरम गरम भेली करके लोइकी

खूटी पर धी चुपड के हाथ में धी चुपड के लोवाको ऊपर धर के खेंचनों ऐसे चढावते जानों और खेंचत जानों जैसे जलदी जलदी खिचे तैसेही सुपेत होय कन्द पडवे न देनों । लोंदा बेलवे लायक होय तब एक चकला ऊपर तिल बिछाय के तिल के पलोथन सों अलट पलट के बेलनी, मूव जोर सों बेलनों जितनी बढे तितनी बढावनी । ये तिल रोटी ॥

१०३ रेवडी ।

खांड एक सेर तिल दो छटांक ।

[विधि] चासनी ऊपर प्रभाणे करके खेंचिके आंगुल जैसे मोटे खेंचिके पाछे बाके छोटे २ टुक एक तबी के किनारे पै धर के एक हाथ सों सरकावतो जाय और एक हाथ सों छुरी ऊपर मारतो जाय या प्रमान टुक करके तिलको जरा गरम करके वामे टुक डारके कढाई के कडा पकड के हलावते जानों ऐसे टुकके ऊपर तिल चोंट जांयगे पतली और गोल होती जायगी यह रेवडी या प्रमान गुड की रेवडी बी होय है ।

१०४ सठेली ।

खांड एक सेर धी एक तोला ।

(विधि] चासनी ऊपर प्रमान करके खेंचके अंगुली जैसे मोटे और एक विलस्त के लम्बे टुक करनी । यह सठेली ॥

१०५ गठेली ।

खांड एक सेर धी एक तोला तिल दो छटांक ।

(विधि) चासनी ऊपर प्रमान करके खेंचिके गुँधरा जलेवी जैसे करके तिलमें दाव देनों ॥

१०६ गजक ।

गुड एक सेर तिल आदसेर धी एक तोला ।

[विधि] गुड में जल डारकें चासनी खेडी जैसी करके उतार लेनी, परात में धी चुपड के ठलाय देनी खेंचवे लायक होय तब खेंचनी खूब सुपेत होय पाछे तिल धुबे भये होय ताको सेक लेने पाछे वामें खूब मिलाय के मोषरी सां कूटने एक रस होय जाय तब लोवा पन्दरह बीस करके चकला ऊपर बेलनी तरा ऊपर रखते जानां । यह गजक है ।

१०७ दूध पूड़ी ।

दूध पांचसेर मिश्री को रवा १० तोला बरास दो रत्ती इलायची दो तोला ।

[विधि] दूध पांच सेर एक कढाई में चढाय के दो उफान आय जाय तब नीचे सां लकड़ी काठ लेनी, और दूधको डोइया सां उछारनां, तासुं ऊपर झाग से आय जाय पाछे काठको ढकना गोल वामें चनाकी बराबर छेद होय पन्दरे बीसक जायें सां बरार निकसती रहे ऐसो ढकना टांक देनां, पाछे नीचेकी आंच ऐसी राखनी के मन्दी मन्दी आंच लगती रहे बाकी आंच दाब देनां ऐसो आंच लगवे सां दूधके ऊपर गुलाबी रंगको पूडा बंध जाय ऐसो चार पांच कलाक में पूडा बंधजाय पाछे ढकना खोल के एक कोंचा सां चारों बगल सां खुरच के उखाड लेनां पाछे झाग सां संभाल के धीरे सां लेके परात पीतल की ओंथी करके वापे डारनां दूधको तरफ को ऊपर रहे दूध नितर जाय ठंडो होय जाय तब मिश्री में बरास सुगन्धी मिलाय के ऊपर शुरकाय देनां, पाछे जितनी बडी करनी होय तितनी बडी कटोरी लेके

काटतेजानों, और कोरके टुक होय सो दूध में मिलाय बुरोमिला
बनों सुगन्धी मिलाय देनी यह अधोटा दूध क्यो जाय अथवा

१०८ मलाई पाकी

[विधि] दूधपूडी के कोरके टुक अथवा याही प्रमान दूध
पूडी करके तामे घा दो तोला बुरा डेढ पाव बरास दो रती
इलायची दो तोला मिलाय आंच ऊपर धर के एक खदका
आय जाय तब यह पकी मलाई की रीत है ॥

१०९ मलाई कच्ची ऊपरकी रीत प्रमान

(विधि) ऊपरकी रीत प्रमाण मलाई उतार के हाथ सों
जरा मिशालके बुरा, सुगन्धी मिलाय मिशालनी ये कच्ची मलाई है

११० दूधकी कच्ची मलाई

(विधि) दूध को और उपयोग के ताई औटायो होय
ताको खूब दो खद का देके नाचे उतार लेनों पाछे कलाक
अकमें तार बन्ध जाय ताको बिना हलाये उतार लेनी, तामे
बुरा तथा इलायची छै रती डारके मिलाय देनी ॥

१११ राज बीडी ।

दूध पांच सेर लोंग एक तोला बदाम दो तोला पिस्ता दो
तोला मिश्री दो तोला इलायची के बीज दो तोला

(विधि) दूध पांच सेर की ऊपर की रीत प्रमाण पूडी
करके तामे पिस्ता, बदाम, मिश्री, इलायची के छोट २ टुक
करलेने मूंगकी दारके बरोवर सबको इकट्ठे करके पूडी में भरके
कपूर नाडी की सी नाई मोडके लोंग खोंस देने । या प्रमाण
करनी ॥

११२ अधोटा दूध ।

दूध पांचसेर खांड तौनपाव इलायची एक तोला बरास दो रत्ती
 [विधि] दूध को भटी ऊपर चढायके हलावनों, हलावते
 हलावते पांचसेर में साँ अढाई सेर रहे तब उतार के बूरा सु-
 गन्धी मिलाय देनी ॥

११३ खुरचन ।

दूध चांस्तेर मिश्री को रवा पावसेर गुलाबको अतर चार रत्ती
 [रीत] दूधको भटीके ऊपर चढाय तर (मलाई) आवे तब
 कढाईके आस पास चाँटावते जानां जब सब तर होयके चाँटाई
 जाय तब पाछे थोडा गाडो दूध रहे तब निकास लेनीं और
 चारघों बगल मलाई लगी है सो सुकजाय तब खुरच लेनीं,
 पाछे वामें मिश्री को रवा तथा अतर मिलाय देनीं । ये खुरचन ।

११४ दही जमायवे की रीत ।

[रीति] दूध पांच सेर को गरम कानों उफान आवे तब
 उतार लेनीं, पाछे ठण्डो होय जाय तब जमावनों, गरमीमें जरा
 गरम रहे तब और शीतकाल में जरा बडती गरम राखनों, दही
 आदे तोले को पहिले कोरे कुलडा पे रख देनीं जासूं जलको
 परस रहे नहीं पाछे आदे दही को दूधमें हाथ साँ मिलाय देनीं
 और आदो दही दूध में बीचमें रखदेनीं पेंदे में पाछे ढकदेनीं
 जमावनों ठीकरा के वासन में ॥

११५ नासोंदी करबे की रीत ।

[रीति] दूध चार सेर को कढैया में चढायके, एक उफान
 आवे तब आंच चरा हलकी करनी पाछे ऊपर तर आती जाय
 तैसे कढैया की आजू बाजू इकट्ठी करके चाँटाते जाय, जब

औटते औटते दूध गाडो होय जाय तब तर खुरच के मिलाय देनी मिलजाय तब उतार लेनी, पाछे खांड अथवा बूरो तीन पाव तथा सुगन्धी इलायची एक तोला पीसके तथा बरस दो रत्ती अथवा केशरीया करनी होय तौ केशर एकतोला मिलावनी ।

११६ घीयां की खीर ।

दूध एकसेर खांड आदसेर घीया पावसेर इलायची आदतोला
[रीति] घीया को छिलका उतार के खुमण करके बाफनी पाछे छन्ना में रखके खूब निचोडनी पाछे दूध आंच पै चढायके उफान आवे तब खुमन पधराय देनों थोडी देर ठेर के उतार लेनी बूरो तथा सुगन्धी मिलाय देनी ।

११७ मखाने की खीर

दूध एकसेर बूरो आदसेर मखाना एक छटांक इलायची आदतोला
[रीति] मखाना को कूटके दूध में उफान आवे तब गर देने पाछे जरा ठेरके उतार लेनी वामें बूरा तथा सुगन्धी मिलाय देनी ॥

११८ खीर पिस्ता की

[रीति] दूध एक सेर को उफान आवे तब पिस्ता एक छटांक को कूटयो रवा डार देनों जरा ठेरके उतार लेनी सुगन्धी और बूरा आदसेर मिलाय देनी ॥

११९ बदाम की खीर

बदाम एक छटांक बूरा आदसेर इलायची आद तोला
(रीति) बदाम एक छटांक को जलमें गरम करके छिलका उतार कूटके रवाकर के दूध एकसेरको भट्ठीपै चढा उफान आवे तब पधराय जरा ठेरके उतारके बूरा आदसेर सुगन्धी मिलाय देनी ।

१२० छुआरा की खीर ।

दूध सेर १ खांड सेर १ छुआरा १ छटांक इलायची आधे तो.

विधि-छुआरा को कूट के खाकर दूध में उफान आवे तब हार दें जब होय जाय तब उतार के सूरा सुगन्धी मिलाय देवै।

१२१ गुलकन्द ।

मिश्री सेर पांच गुलाव के फूल नग ५०० ।

विधि-मिश्री को कूटकर महीन खा कर राखनों, पाछे कांच की अथवा चीनी वा मिट्टी की लाख चढाई भई (अमृतवान) अथवा जस्त की बरनी मे सों हरकोई तरह की तामें मिश्री मेंसो आठमो हिस्सा डारनी तामें ऊपर फूल ५० की पंखड़ी बिछाय के डारनी फेर मिश्री डारके फूलको टांक देनी, ऐसेही थर देते जानो और भर देनी, पाछे ढकना देके पाछे कपडा बांध के डोरा बांध देनी, पाछे घूप में वरणी को बारे महिना रहवे देनी तो गुलकन्द बहुत गुण करै, अथवा गरमी में चार महिना रहे तो भी गुणदायक है ।

१२२ सेवती के फूल को गुलकन्द ।

मिश्री सेर पांच सेवती के फूल ६००

विधि-मिश्री को महीन खा करके ऊपर गुलाव के गुलकन्द की रीत प्रमाण करके उष्णकाल तथा दो महिने चौमासे में राखनी, और बीच में दो महिने पाछे भी भोग धरके लेने में दोऊ गुलकन्द आयेंगे ॥

१२३ आम्रले के मुरब्बा की रीति ।

हरे आमरे एक सेर खांड तीन सेर इलायची एक तोला ।

विधि-आमरे को सुआ सों गोदने पाछे मट्टी के वासन में

बाफने आधे षफजाय तब उतार लेने पाछे एक टोकरा में भर देने पाछे जल नितर जाय तब खांड में सो एक सेर खांड की चासनी गोली बन्ध होय तब वामें आमरे डार देने फिर एक खदका आवे तब उतार कर ठण्डे करके, बरणी में भर देने, पाछे और खांड बाकी की रही सो चार दिन पाछे, चासनी करके पधरावे, कारण कि दो बखत चासनी करवे सो बामें श्वागन आवे और ऐसे जितने बरस जादा रहे जितनो हि गुण बढ़ती होय, वैसेही बहुत गुणदायक है ।

१२४ केरी के सुरब्बा की रीति

केरी (आंभी) के गूदे की लम्बी चीर एक सेर, केसर २ मासा, खांड ढाई सेर, इलायची डेढ मासा ।

विधि-केरी को छीलके चीर करनी गुठली निकास के पाछे सुईयों से गोदनो. पाछे माटी के चासन में बाफने अधकच्चे बफे तब छवडा में निकास डारने जल नितर जाय तब खांड की चासनी गोली बन्ध करके वामें डार देने पाछे दो खदका आय जाय तब उतार लेने केशर पधराय देनो ठण्डी होय जाय तब सुगन्दी भिलाय बरणी में भर देनो ॥

१२५ बेलगिरी (बीली) के सुरब्बा की रीति ।

बीली पक्की एक सेर, मिश्री डेढ सेर ।

विधि- बीली के टुक करके ऊपर प्रमाण चासनी गोली बंध करके वामें डार के एक खदका देके उतार के ठण्डो होय तब बरणी में भरदे, ये सुरब्बा पुरानो होय तेसे बहुत गुण बढ़े हे, और दस्त तथा संग्रहणी बारे कू बहुत गुणदायक है ॥

१२६ पेठे का मुरब्बा ।

पेठा १ सेर खांड १॥ सेर केशर ३ मासा इलायची आधे तोला
विधि-पेठा के छिलका उतार के दो २ अंगुल के चौरस
टुक करके सूर्यो से गोदनो पाछे बफानो पाछे छवदा में भर
देनो जल नितर जाय पाछे खांड की चासनी तीनतारी करके
बामें डार देवे, पाछे डारके एक खदका देके जलेबी जैसी होय
तब उतार लेनी पाछे केशर सुगन्धी मिलाय के बरणीमें भरदेवे ।

१२७ नासपाती को मुरब्बा ।

नासपाती एक सेर खांड दो सेर केशर आधा तोला, इलायची
आधा तोला,

(विधि) नासपाती को छिलका उतार के लम्बी चीरें
करनी पाछे थोड़ीसी बाफनी, जल नितरजाय पाछे चासनी
तीनतारी होय तब पधराय देनी पाछे खदक के बूंदी जैसी
होय तब उतार लेनी केशर मिलाय ठंडी होय तब सुगन्धी मिलाय
बरणी में भरदेनी ।

१२८ सफरजल को बिलसारु ।

सफरजल एक सेर खांड १॥ सेर इलायची आधा तोला, केशर
डेढ मासा,

(विधि) सफरजल को छिलका उतार के लंबी चीरें कर-
नी, फिर चासनी धरके तुरत डारने चासनी जलेबी जैसी होय
तब उतार लेनी फिर केशर तथा सुगंध मिलाय देनी ।

१२९ खरबूजा को बिलसारु ।

खरबूजा एक सेर खांड १॥ सेर इलायची १॥ तोथा, केशर
सवा मासा,

(विधि) खरवृजा के दूक आंगुल दोदों के करके चासनी गोली बन्ध लेके पधराय देनो, फिर चासनी जलेवी जेसी होय तब उतार लेनी केशर सुगंधी मिलाय देनी ।

१३० कमरख को विलसारु ।

कमरख एक सेर खांड तीन सेर केशर आधा तोला, इलायची आधा तोला,

(विधि) कमरख के छिलका उतार के चिरिया करनी, खांड एक सेर की चासनी में डारने सो मन्दी मन्दी आंच सो खदको देनो गलजाय तब उतार के कमरक निकास लेने. पाछे बाकी खांड दो सेर तीनतारी चासनी कर डार देनो पाछे उतार के केशर सुगन्धी मिलाय देनी. यह विलशारु पन्द्र दिवस रहे. और ते पेहेलो रस बीजी कोई बस्तू में गिष्ठान डारनो होय तामें डारनो ।

१३१ किसमिश को विलसारु ।

किसमिश एक सेर, खांड डेढ सेर. इलायची आधे तोले, केशर आधे तोले ।

विधि—किसमिश एक सेर काँ साफ करके जलमें डारके गरम करके फूलाय लेनी जल निकास के खांड की चासनी बूँदी की जेसी करके वामें पधराय देनी, एक खदको देके उतार के केशर मिलाय सुगन्धी मिलाय वरणी में भर देनी, बहुत दिवस नहीं विगडे ॥

१३२ पक्के केलाको विलसारु ।

पक्के केला एक सेर, खांड डेढ सेर, इलायची आधे तोला, केशर डेढ मासा ॥

विधि-केला के छिलका उतार के टुक करके चासनी तीन तारी करके पधरावे खदको आवे जब उतार के केसर सुगन्धी मिलाय बरणी में भर देनों ॥

१३३ शरवत अन्नास को करवे की रीति ।

अन्नास बडे सींगापुरी के पक्के भये नग एक रस जितना होय तासों आधी मिश्री लेनी ।

विधि-अन्नास को छिलका तथा पत्ता कांटा वगैरे निकास के साफ करनो पाछे चांदी की थारी अथवा पीतल की कलई दीनी भई में खुमणी धरके खुमण करनो, पाछे एक गादो अथवा धो-तर को छन्ना लेके जल में मिजोय निचोड के वामें खुमण भर के बासन में निचोड लेनो, मूब निचोड लेनो, रस खुमण में रहजाय तो कूट के फिर निचोड लेनो, पाछे रस होय तितनी मिश्री कूटकर डारनो अंगीठी के ऊपर चढाय के ओटावनो, पाछे ऊपर मेल आवे सो निकास डारनो और जब चौथे हिरसा जल जाय तब उतार लेनो भर के धर देनो ॥

१३४ अंगूर के सरवत की रीति ।

अंगूर (हरिद्राक्ष लम्बी) डिब्बा में आवे है; सो, लेनी मिश्री ढाई पाव रस एक सेर में डारनी ।

विधि-अंगूर को रस एक सेर काठ के मिश्री ढाई पाव, पिसी डारके आंच पै औटावे, आद पाव घटे तब उतार लेनो ठण्डा होय तब कांच के बासन में भर देनो, घूच लगाय कपडा सो मोठो बांध देनो, गुण पीवे सों, छाती के जलन मिटै, दस्त खुलके आवे, मगज को तर करे, भूख लगे, या उपरान्त और बहुत गुन है ॥

१३५ अनार को सरबत ।

अनार को रस एक सेर तामें मिश्री आद सेर अनार मशकती होय तो और गामठी होय तो मिश्री तीन पाव लैनी ।

क्रिया ऊपर प्रमाण करनी ।

१३६ नीबूकी सिकञ्जी करवे की रीत ।

नीबू को रस एक सेर इलायची एक तोला बंसलोचन एक तोला मिश्री तीन पाव चांदीके बरख डेटमासा

(विधि) नीबूके रसको और मिश्री पिसी को आंचपर चढाय ओटावनी आधो जल जाय दही ते पतला होय जाय तब उतार लेनी ठण्डो होय जाय तब वामें बंसलोचन इलायची चांदी के बरख मिलाय देने, बासन में भर देनी, इनके गुण, अजीरण, पित्त, तथा अरुची पर बोहोत फायदा बन्दहै । और वी सरबत नारंगी बगैर की यही क्रिया है ॥

१३७ अबलेह आदाको (अदरख) को ।

अदरख को रस दो सेर पुरानो गुड आदसेर नागकेसर एक तोला इलायची एक तोला तज एक तोला पत्ररज एक तोला लोंग एक तोला सोंठ एक तोला मिरच काली एक तोला छोटी पीपर एक तोला

(विधि) यह आठ तोला को महीन पीसके कपड छान करके पाछे गुडको अदरक के रस में चासनी थोड़ी थोड़ी आंच सों करनी, चासनी पतली राखनी तामें आठ तोला पिसे भये मिलाय देने, पाछे एक तोला नित्य चाटे तो राज रोग जाय, मन्दाग्नि, कांस स्वास, खांसी, अरुची, यह सब रोगको मिटावेहै इतिश्री व्यंजनपाक प्रदीपे दूध घरकी सामग्री क्रिया सुखिया जी श्धुनाथजी शिवजी । वरचित द्वितीयभाग समाप्त

व्यञ्जनपाक प्रदीपका पाकादि क्रिया

तृतीय भाग ।

१ गुलाब पाक ।

गुलाब चैत्री सच्चे के फूल नग ५० की पखड़ी मिश्री एकसेर
 (विधि) मिश्री की चासनी ठौर जैसी लेके वामें, गुलाब
 की पखड़ी डारके जरा घोटनी तासूं सुपेत होय, पाछे जमाय
 देनों, पाछे जितने मोटे राखने हों तैसे बासन में जमावनों,
 पाछे जितने बडे दूक करने हों तितने बडे खत करदेने, यह
 गरमी के दिन में बोहोत फायदा करे है ॥

२ भिलामां पाक ।

भिलामां पावसेर सुपेत मूसली चार तोला सालम चार तोला
 कौचके बीज दो तोला पिरच सुपेत दो तोला केशर एक
 तोला इलायची एक तोला चांदीके बरख नग १०

धी ढाईसेर दूध पांचसेर मिश्री चार सेर

(विधि) भिलामां को तीन दिन भेंस के गोबर में राखने
 गोबर नित्य बदलनों, तीन दिन पाछे निकास के धोय के चार
 चार दूक सरौता सों करने, पाछे कपडा में बांधके दूध तीन
 सेर चूल्हा पै चढाय के वामें पोटली डारके खोवा करनों, खोवा
 होयवे पै आवे तब पोटली निकास लेनी, पाछे मूसली सालम
 कौच के बीज तिन को कूट कपडछन कर राख्यो होय ताको
 दूध दो सेर में डारके कीटी करनी, ता पाछे मिश्री चार सेरकी
 चासनी गोली बंध करके केशर डारके पाछे खोवा, तथा

कीठी, चासनी में मिलाय के मिरच तथा इलायची पिसी का मिलाय के जमायवे लायक होय तब जमाय देनों, ऊपर चांदी के वरख जमाय देने ताके दूक दो तोला के प्रमान करने; एक दूक नित्य लेनों, बोहोत फायदा बन्ध है ॥

३ मूसली पाक ।

मूसली आदसेर सतावरी दो छटांक कौंचके बीज दो छटांक खरेटी के बीज चार तोला पीपर चार तोला पत्ररज दो छटांक नागकेशर चार तोला गंगेरकीडा ४ दो तोला गोखरु दो छटांक बंसलोचन चारतोला साँठ चार तोला जायफल दो तोला इलायची दोतोला दालचीनी दो तोला जावश्री दो तोला कारी मिरच चारतोला लोंग दोतोला कस्तूरी चार भासा दूध बीस सेर खांड पन्द्रहसेर केशर दोतोला,

(विधि) मूसली को कूट छानके घी में कर मोदेके दूध बीस सेर में डारनी, और सतावरी साँ लेके साँठ तक जे बस्तू हैं सो कूट कपड छान करके दूध में डारके खोवा करनी, खोवा तैयार होय जाय तब जायफल साँ आदि लोंग तक बस्तू को कूटके कपड छान करके घी में सेकनी पाछे घी सुद्धा खोवा में मिलाय देनी पाछे खांड पन्द्रह सेर की चासनी गोली बन्ध करके केशर डारके खोवा मिलाय सुगन्दी मिलाय जमायवे लायक होय तब जमाय देनी; पाछे खत करने दूक दो तोला वा चार के करने दररोज दूक एक लेनी, प्रमेहादि रोग जाय दो दूक लेने पुष्टी करे ॥

४ सालम पाक ।

सालम पञ्जे की आद सेर, सुपेद मूसरी पांच तोला, काली मूसली पांच तोला; साँठ दो तोला, पीपर दो तोला, कारी

मिरच दो तोला, नीलोफर दो तोला; तालमखाने दो तोला;
 तज दो तोला; तमालपत्र दो तोला; लोंग दो तोला, बँशलो
 चन दो तोला. जावन्त्री दो तोला; जायफल दो तोला.
 इलायची दो तोला. कस्तूरी छ रत्ती; अम्बर तीन रत्ती,
 पिस्ता आदपाव; बदाम आद पाव, केशर एक तोला
 मिश्री को रवा पाव सेर; मिश्री छः सेर, चांदी के
 वरख नग १० घी डेढ सेर, दूध छःसेर ।

(विधी) सालम मूसरीकारी तथा सुपेद तीनोंन को कपड
 छन करके घीमें मोय के दूध ४ सेर आधा औटजाय तब वामें
 मिलाय के कीटी करनी बाकीको दूध ९ सेर को खोवा करनी.
 बाकी वस्तु सुगन्धी, तथा कस्तूरी अम्बर, केशर इनको छोडके
 जितनी चीज मसाला है वो सवन को कूटछान के घी १ सेरको
 खूब गरम करके सब औषधी डारनी, पाछे नीचे उतारके बाकी
 को घी आध सेरको वा कीटी मे डारके मिलायके खिलाय देनी
 चूल्हे पै चढाय के बहुत तेज न होजाय उतार के पाछे मिश्री
 ६ सेर की चासनी गोली बन्धकर के केशर मिलाय उतार के
 कीटी को मावा डारनी मिलाय कंद पावसेर है सो डारनी. पाछे
 दो सेर दूधको सादा खोवा डारनी, पाछे औषधी को घी मि-
 लाय देनी पाछे कस्तूरी तथा सुगन्धी बूमें मिलाय के डारनी
 पाछे अंबर को घी १ तोला में मिलाय गरम करनी तासो मिल-
 जाय तब पधराय देनी, अच्छी तरीया सो मिलाय के चांदीके
 दरख १० नग मिलाय देनी पाछे जमाय देनी. तेज मालुम पडे
 तो घी मिलावनी अथवा दूध को छिडका देनी. जमाय उपर

दश बरख चाँटाय देने चक्कते खरा करदेने चार तोला हमेश के ताई बहुत फायदा बन्द है ॥

१५१ सनाय पाक ।

सनाय आध सेर बड़ी हरडकी छाल ५ तोला, सुपेत मिरच २ ॥ तोला, दूध दो सेर गैयाकोमिश्री २ सेर, इलायची २) तोला, (विधी) हरडकी छालको एक मलमल के टुक में ढीलीसी बांधके दूध एक सेर डारके आंचपै चढावनो. मन्दी मन्दी आंच राखनी, अध आँटघो करनी पाछे सनाय मेंते काला पत्ता धाग को पत्ता सिक सध निकासके साफ करलेनो पाछे लोहेके कटोरा में दूध १ सेर चढाय के वामें सनाय डारके हलावनों आँटेगो तब दूध फट जायगो और हलावने जानो पानी सोख जाय तब हरड दूधमें से काढ के अधोटा दूध सनाय में डार देनो दूध पीजाय तब सनाय उतार लेनी फिर छाया में सनाय सुकाय देनी तीन दिनमें सूकजाय तब कूट के कपड छन करलेनी फिर तामें, इलायची छिलका समेत तथा मिरच सपेत कपड छान करके मिलाय देनी फिर मिश्री की चासनी मोनथार जैसी कर के सनाय मिलाय जमायवे लायक होय तब जमाय देनो. चाकूते टुक तोला सवा तोला प्रमान करने. फिर हमेसा रात्रकी व्यारू पाछे एक टुक लेके ऊपर दूध आधसेर मिश्री मिलाय के पीवे तो सबेरे दस्त खुलके आवे शरीरकी ताकत बढे सुस्ती उडे निद्रा श्रमाण से आवे पेटमें मल अथवा कब्जियत को मिटावे ताकत आवे ॥

६ सौभाग्य साँठ पाक ।

गुजराती साँठ पावसेर बंसलोचन एक तोला पीपरामूल एक

तोला, त्रिकुटा (सुंठ) (मिरच) (धीपर) तीन तोला मृसरी
 सुपेत दो तोला, लांग एक तोला, बिंदारी कन्द एक तोला;
 मिरच सुपेत एक तोला, शीतल चानी एक तोला बनफसा
 एक तोला सालमपञ्जे की एक तोला हरफरसा एक तोला
 कांकडी के बीज दो तोला कमल गटा दो तोला नेजा दो
 तोला बदाम चार तोला पिस्ता चार तोला घी गैगा को
 आदसेर दूध छै सेर गैया को मिर्शी पांच सेर जायफल एक
 तोला जावत्री एक तोला इलायची एक तोला केशर एक
 तोला कस्तूरी छै रती अम्बर छै रती चांदी के बरख नग ५०

(विधि) सोंठ को पीसके कपडछान करनो, घी में सोयके
 दूध चढाये के आधो ओटे तब सोंठ पधराय के खोवा करनो,
 खोवा होय चुकवे पै आवे तब सालम तथा धोरी मृसरी कूट
 छानके पधराय देनी और बनप्सा तथा हरेफरसावी खोवा होय
 चुकवे पै आवे तब डारके मिलाय के उतार लेनों, और बाकी
 की सब वस्तु को कूट कपड छान करके और बदाम, पिस्ता,
 नेजा, कमलगटा, कांकडी के बीज इनका छिलका उतार के कूटके
 ये सब घीमें भून लेनों, फिर पधरावनो, केशर चासनी में पीस
 के डारनी, कस्तूरी कूटके डारनो, अम्बर घीमें गरम करके डार-
 रनो, पाछे चासनी मोंनथार सों जरा तेज करके खोवा तथा
 सब चीज मिलाय के डार देनों, चांदी के बरख भीतर डारने
 बाकी के ऊपर चिपकावने, याके हूक आसरे एक तोला वा
 दो के करनो ॥

७ सूरण पाक ।

सूरण तीनसेर की चक्की खांड तीन सेर घी एक सेर इलायची

ढाई तोला मिर्च कारी दो तोला ।

(विधि) सूरण की चर्त्ता को कपडा मट्टी में डुबोय के लपेटनों, पाछे ऊपरान की आंच करके तामें गाढ देनों, सवेरे काढके माटी उखाड के छिलका उतार के साफ करके हाथ सों मिशलनों ग्वा रवा खिल जायगो, पाछे घी एक सेर में भून लेनों, पाछे खांड तीन सेर की चासनी करके मिलाय, मिर्च तथा सुगन्धी मिलाय जमाय देनों, ताके दूक चार चार तोला के करने दर रोज एक दूक लेनों, यह सूरण घीमें तल के बी लेवें में आवे है यह सूरण हरस के ऊपर बोहोत गुण दायक है ॥

८ पेठा पाक ।

पेठा पांच सेर मिश्री तीन सेर दूध चार सेर केशर एक तोला इलायची दो तोला बंसलोचन दो तोला पीपरामूल दो तोला बदाम दस तोला घी आदसेर

(विधि) पेठो पांच सेर को खुमण करके बाभेते जल निचोड के वासन में रखनी पाछे दूध चार सेर में बाफनी, दूध सोख जाय खोवा होय जाय तब घी डार के भून लेनों, उतार ती बखत बंसलोचन, तथा कारी मिर्च, पीपरामूल कूट छानके डार उतार लेनों, पाछे मिश्री में पेठा के निचोडो जल डारके चासनी गोली बन्ध करनी, केशर डारके उतार लेनी पाछे भुन्यो भयो मावा डारके मिलावनों, सुगन्धी मिलाय के जमाय देना, और बदाम गरम जलमें बाफके छिलका उतारके ऊपर दावदेनी, दूध दोदो अंगुल के सम घौरस करने ये पाक

पुष्ट है, मगजने तरकोछे और चकरी के ऊपर अकसीर छे, खोथी गन्नी को मिटावे है ॥

९ पेठा की मिठाई ।

पेठा नं० एक ४ सेर खांड ५ सेर ।

(विधी) पेठा छे छीलके भीतरते गरम काढनो. ताके दोर अंगुलके चौरस टुक करने. पाछे सूया सों गोदने, पाछे थोडे दूधमें वा जल में वाफने, पाछे निकास लेने छन्नाभें लेंके दावने जासू जल नितरजाय तब चासनी गोली बन्ध करके वामें डारने एक खदको देके उतार लेने चासनी ठोर जैसी होय तब उतार लेने, टुक काट लेने, पाछे चासनी घटायके गोली बन्ध होय तब उतार लेनी पाछे जरा गोदके टुक डारदेने थोडी देर हलाय के खांड चढजाय तब थारी में घी चुपड के न्यारे २ धरने ।

१० पीपर पाक ।

पीपर पाव सेर सोंठ तीन तोला, तज दो तोला, जावित्री दो तोला, जायफल दो तोला, बंशलोचन दो तोला, इलायची दो तोला, दूध आठ सेर खांड पांच सेर घी सवासेर, वरख चांदी के पन्द्रह नग,

(विधी) पीपर को महीन कूटके और औषधियों को कूट कपड छान करनो, पाछे पीपरको दूध में डारके खोवाकर पाछे घी ढाईसेर में डारके भूननो पाछे खांडकी चासनी गोली बन्ध करके उतार के खोवा पीपरको वामें डारके गिलावनों, फिर प्रथम बंशलोचन डारनो फिर सुगन्धी बगैरह सब औषधियाँ डारके थार में घी चुपड के जमाय देनो, ऊपर वरख चुपटाय देने, फिर टुक करने, ते गरम न करे ता प्रमान अनुकूल आवे तेसे लेनो ॥

११ गोखरू पाक ।

गोखरू दक्षिणी एक सेर पीपरामूल दो तोला, गोखरुसुंडी आठ तोला, सोंठ दो तोला, पीपर दो तोला, करीमिरच १ तोला नेजा धार तोला, छुवारे चार तोला, मुनक्का चार तोला, लोंग दो तोला, जायफल दो तोला, जाबित्री दो तोला, इलायची ढाई तोला, केशर सवा तोला, मिश्री आठ सेर, घी १ सेर दूध छै सेर

(विधि) गोखरू दक्षिणी उभा गोखरू को कूटके कपडछन कर्नो, और बाकी की वस्तु को कूटके कपडछन कर्नो, पाछे छःसेर दूधको ओटावर्नो, अधोटा होय तब गोखरू पिसे डारके कीटी करनी पाछे घी एकसेर में कीटी तथा और सुगंधी विना की बाकी वस्तु सब भूनलेनी हीर न जले तेसी पाछे मिश्री की चासनी करके केशर डारके शुनी वस्तु सब डारदेनी, जमाय वे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय जमायदेनी पाछे ट्रक दो दो अंगुलके चोरस करने, निर्य २ वा तीन तोला लेने यह पाक पुष्टिकारक है वीर्य पतले को गाढो करे वीर्य बढे, बहुत फायदामन्द है ताके ऊपर दूधको प्रचार राखनी ।

१२ गोखरूको चूरन ।

गोखरू आधा तोला, मिश्री आधा तोला

दोनोंको कूटके हमेस सधेरे हथेली में लैके फांकजावे ऊपर गायको दूध आधसेर ओटाय मिश्री दो तोला मिलायके पीवे तो पुष्टाई करे वीर्य स्तम्भन करे वीर्य गाढो करे बहुत फायदो करे है ।

१३ मेथिआ लड्डुआ ।

मेथी एकसेर, घी दोसेर, गुड ३ सेर, गेंहुको चून एकसेर

(विधि) मेथी एकसेर को दा एन्टा पहले पीयके सुकाय देनी, ताको कारनके बहुत गरमी न रहं, तिनको मोटे चूनसे जैसी पीसनी पाछे घी आधसेर में भू नी भूनके स्वादार होय तब उतारलैनी जलवे न देनी, पाछे चून गेंहुके कूं घी तीनपाव में भूनलेनों पाछे गुड तथा बाकी को घी लेंके पाक करनों, गुड उपडवे के आवे (खदको) तब मेथी तथा चून भुनो डारके मिलायके उतारलेनो करहो न होयजाय पाछे लड्डुआ बांधने, हमेस तोला ५ के आसरे लेनों ।

१४ मेथिआ लड्डुआ ।

मेथी एकसेर, घी दोसेर, गेंहुको चून एकसेर गुड डेढसेर, खांड दोसेर, इलायची, ढाई तोला

क्रिया ऊपर प्रमान करनी जाकी गरमी की प्रकृति होयतो या प्रमान करनों ।

१५ उडदिया छोटे ।

उडदको चून दरदरो एकसेर, सुपेद मूसली दो तोला, झुआरा चार तोला, खसखस आधपाव, तन्न दो तोला, लोंग दो तोला, जायफल एक तोला, जावित्री एक तोला, इलायची दो तोला, पिस्ता आधपाव, बादाम आधपाव, मिश्री पांच सेर, दूध दो सेर, घी दोसेर

(विधि) उडदके चूनको घ्रावो देके एकसेर घी में भूननो बाकी दूध रहै ताको ओटावनो अधोटा होय तब बाकी की वस्तु सुगन्धी बिनाकी पधरायके खोवा करनों पाछे उडदको

चून सिक्यो वामें मिलावनों पाछे सुगन्धी कूटके पीछे मिलावनी खसखस साबत मिलावनी पिस्ता बादाम कूटके चालनी सों छानके मिलावने, बाकी घी बचोहोय सों सब मिलायके पाछे मिश्री पांचसेर की चासनी करके सब चीज मिलायदेनी लड्डुआ बांधवे लायक होय तब तीन तोला के लड्डुआ करने, एक नित्य लेनों ।

१६ उडदिया बडे ।

उडदको करकरो चून चार सेर, खसखस आधसेर सतावरी चार तोला, नाग केशर चार तोला, पीपरामूल चार तोला, तालमखाना चार तोला, सोंफ चार तोला, सालग आठ तोला, पंजावारो उटंगन के बीज दो तोला, चोबचीनी दो तोला, कारी मिरच ढाई तोला कांकडी के बीज आधसेर, चित्रक चार तोला गंगेरकी छाल चार तोला सुपेत मूसरी चार तोला कौचके बीज चार तोला बडी हरडे की छाल चार तोला धणिये की सींगी चार तोला तमालपत्र चार तोला बल बीज चार तोला कचूर चार तोला खरेटी के बीज चार तोला कारीमूसली चार तोला सुगलाई बेदाना चार तोला पीपर छोटी चार तोला लोंग चार तोला गोखरू चार तोला नागर मोथा चार तोला विदारीकन्द चार तोला पिस्ता आदसेर बदाम आदसेर चिरोंजी आदसेर केशर दो तोला ज्ञायफल चार तोला कस्तूरी डेढमासा चन्दन दो तोला अम्बर डेढमासा तज चार तोला घी दससेर दूध सोरुहसेर मिश्री बीससेर चांदीके बरक नग पचास ।

(विधि) उडद के चून चारसेर को घी तीनसेर में सेकनों

सिकने पर आवे जरा कसर रहे तब उतार लेवे, पाछे दूध १२ सेर का खोआ करे जब कि खोवा होते २ चार सेर के अन्दाज रहे तब वामें शिकयो भयो चून डार देनो पाछे धीरे धीरे मंटी मंटी आंचसे हलावत जाय पाछे जब कि चिठास पर आवे तब वामें धी जितनो समावे तितनो डारनो होचुकें तब उतार लेनो पाछे सालभ, सफेद मूसरी; स्याहं मूसरी, सताबरी, कोंच के बीज, चोबचीनी, धनिये के बीज, चन्दन, गोखरू; ताल गखाने, इतनी चीजों कूटकर कपडछन करी भई तैयार होय ताकों धी में मोयकें दूध ४ सेर अधोत्रा होय तामें डार देनो, पिस्ता, बादाम, को कूटकर और ककड़ी तथा चिरोजी के बीज को धी में भून लेवें. और ऊपर लिखी भई चीजों को भी कूट कपडछन करके ये भी पिस्ता बादामके संग डार देनी और तामें धी डारकर सेकनी सों नरमास पर रहवे देनो. पाछे खस खस सावत डारनी और बाकी की जो वस्तु सुगन्ध वगैरह जो है सो कूटकर वामें मिलाय देनी पाछे केसर, कस्तूरी, अमर मिलावने पाछे मिश्री की चासनी करके केसर मिलावनी पाछे ऊपर का सब मावा मिलावनो तथा दूध में मिलाई भई वस्तु भी मिलावनी चांदीके बरक ५० भी तामें मिलाय देने ।

पाछे लडुआ बांधने जैसे होय तब लडुवा बांधने, ते लडुवा तोला ४ चार के करने. ते लडुआ के ऊपर असल हंडिया को घी उम्रा ताजा गरम खडी ऐसा करके ताके ऊपर धार से डारनो सो लडुआ हमेशा आधो खानो, सबेरे सन्ध्या ताके ऊपर दूध औथो मिश्री डारके आधा सेर पीनो अथवा यथा रुचि प्रमाण लेनो ॥

१७ अग्निदीपक की रीति ।

अहरेर की दारका चून १ सेर, घी १ सेर, खांड ३ सेर, केशर १॥ तोला, तज २ तोला, लोंग २ तोला, सोंड २ तो. पीपर २ तोला, जावित्री २ तोला, जायफल २ तोला, बंश-लोचन २ तोला, अम्बर ३ मासा कस्तूरी ३ माशा चांदी के बरख ३ माशा सोनेके बरख ३ माशा पिस्ता २॥) तोला, बदाम के बीज २॥ नजा २॥ तोला, सुतावरी २ तोला; मिश्रीको रवा १ सेर खोवा १ सेर ।

(विधि) अहरेरकी दाल को चून १ सेर को घी १ सेर में मन्दी २ आंच सों सेकनों शिकने में आवे तब खोवा १ सेर वामें पधरावनो, और लोंग तथा तज, जावित्री, जायफल बंश-लोचन. यह पधरावनो, पाछे ठंडो होय तब और चीज सब कूट कपडछन करके गरममें ही मिलावनो. और घी ॥ सेर गरम करके मिलावनो ॥ पाछे खांड ३ सेर की चारतारी चासनी करनी तामें केशर पधरायके उतार लेनी पाछे हलाते जानो और मिश्रीको रवा शुरकाते जानो सेम्भर रवा पडजाय तब सिकयो पगद सब चीज सुद्धां पधराय देनो. पाछे चांदीके बरख हार देने. पाछे लडुआ बांधवे लायक ठंडो होय तब कस्तूरी हारनी और अम्बर को आधा तोला घीमें डारके गरम करके पधरावनो. पाछे लडुआ बांधके सोने के बरख चुपटाय देने. अग्निदीपक भोग धरके पाछे बडे आदमी को दो तोला लेनो और बालक को देना होय तो पौन तोला देनो ।

१८ अग्निदीपककी दूसरी रीति ।

(विधि) उहदकीदार घोवा १ सेर को अदरक के रसमें

भिजोयके पीसके घी १। सेर में भूने वामें खोवा । सेर शुन्यो पधरावे और खांड ४ सेर और तेजाना वस्तू सब ऊपर प्रमाणे और किया सब उपर प्रमाणे ।

१९ कामदीपक की रीति ।

उडद ढाँपा गैयाको दूध १। सेर दूसरो दूध ५ सेर धीरा। सेर पञ्जाबी सालम ५ तोला शतावरी १ तोला. चोचचीनी ५ तोला कारीमूसरी १ तोला सुपेदमूसरी १ तोला उटंगनकेबीज १ तोला दक्षणी गोखरू ५ तोला ताल मखाना ५ तोला गोरख मुंडी १ तोला धनियाकी मिर्गी १ तोला नागकेशर १ तोला कौचके बीज ५ तोला तमालपत्र १ तोला दालचीनी १ तोला सांठ घाडकी २ तोला पीपर २ इलायची के बीज ५ तोला जायफल १ तोला जाचित्री १ तोला केशर २।। तोला बदाम पावभर पिस्ता पावभर चांदीके वरख ३ माशा अम्बर ३ माशा सोनेके वरख ३ माशा कस्तूरी ३ माशा कारीमिरच २ तोला मिसरी ७ सेर ।

(विधि) उडदको गैयाके दूधमें अगले दिन भिजोय देने. दूसरे दिन सवेरे एक कपडापै फरे रे करदेने. धूपमें ताके उपर एक कपडा ढांक देना पाछे सूकजाय तब ताकी दारके छिलका फटकके निकाल देने पाछे पिसवायके चून करना पाछे घी । = सेर में सेकना. और उपरकी प्रथम चीजजो लिखी है ताको जुदी २ कूटछान के जुदी जुदी रखनी. तामें मूसली तथा सालम, तथा गोखरू तथा सतावरी यह दूध ५ सेर को औद्य-वनो अधोद्य होय तब कुटी भई सालम तथा सतावरी को घी पात्र सेर में मिलायके अधोद्य दूधमें पधराय के मिलायके हला-

बते जानो. और भूसली और गोखरू के चूरे को थोडेर डारते जानो और हलाते जानो पाछे घी १॥ सेर वामें डारके हलायके मिलावने पाछे सिन्धु भयो चून डारके मिलायके उतार लेनो. पाछे और जो मसाले कुटे भये सब मिलावने पाछे मिश्री ७ सेर की चासनी तीन तारी करके उतारके केसर मिलायके पाछे अमर को घी आधा तोला में मिलाय गरम करके पधरावने कस्तूरी मिलाय के सब मावाको मिलाय जमायवे लायक होय तब जमाय देनो ऊपर सोनेके बरख धोलाय देने. और कौच के बीज को दूधमें भिजोय के छिलका उतार के डारने और शतावरी को भीतरकी डांडी निकारके कूटके मिलावनी ।

२० वानरीगुटका की रीति ।

कौचके बीज १ सेर गायको दूध १॥ सेर गायको घी १ सेर मिसरी १॥ सेर शहत २ सेर ।

(विधी) गैयाको दूध १ सेर में कौचके बीजोंको बाफने पाछे छिलका निकार के पीसने पाछे गायके घीमें रुपया की बरोबर बडा करके तलने वाको मिसरी १॥ सेर की चासनी बूंदी कीसी में बडाको डुबोय देने दूसरे दिन शहत में डुबोयके चार दिन पाछे नित्य एक बडा लेनो दोनों बखत ऊपर दूध आध सेर मिसरी डारके पीवनो ये धातु पुष्ट करै है बंधेज ही वाजीकरण है बहुत फायदा बंद है लेनेसो मालूम पडे बीर्य खलित न होय रुस्ती न रहै घोडा के समान सामर्थ्य रहै ।

२१ छुडारेके आथवेकी रीति ।

छुडारे १॥ सेर मिसरी पावसेर जाबित्री २ तोला जायफल २ तोला तज २ तोला पीपर आधा तोला घी १॥ सेर शहत आध सेर,

(विधी) छुआरेमें से गुठली निकास के पाछे ऊपर लिख्यो तेजानेको बारीक पीसके वामें शहत पावसेर तथा मसैरा पावसेर दोनोंन को मिलायके छुआरे में भरनो दोनो अछामें भरके ऊपर होरा बांधनो पाछे काचकी बरनी में भरके तामें शहत ५॥ शेर डार देनो चार दिन पाछे घी १॥ सेर गरम करके डार देनो पाछे आठ दिवशपाछे उपयोग में लेनो ॥

२२ सुरज मोहन ।

रताळू १॥ शेर दूध ५३ घी १ सेर खोवा ५॥ सेर वेसन ५ सेर खांड ६ सेर कस्तूरी १ तोला अम्बर १ तोला बरास पाच तोला इलायची ५ तोला जायफल ५ तोला जायत्री ४ तोला तज ५ तोला पीपर ५ तोला बंशलोचन तोला ५ लोण ५ तोला पीपरामूल ५ तोला सांठ ५ तोला बादाम ५॥ सेर पिस्ता ५॥ सेर सोने के बरख नग २० ॥

(विधी) रताळू भूभर में बाफनो पाछे छिलका उतार के सेर भर रहंगो ताको घी सेर ५ डारके शेकनो बराबर शिकजाय खिलेवा होयजाय तब उतार लेनो पाछे दूध सेर ५३ अधोटा होयजाय तब वामें पधराय देनो और हलाये जानो पाछे वेसन सेर ५ घीमें शिपयो पहले धरयो होयसो वामें पधराय देनो पाछे खोवा शेर ५॥ वामें मिलाय देनो पाछे उतार लेनो ठण्डो होय जाय तब पिस्ता बादाम घीमें जरा भूनके मिलावने और सब ऊपर को मसाला सब कूट छान के मिलावनो पाछे खांड शेर ५६ की चासनी मोनथार सो तेज करके डारवे जैसी होय सब मिलायके डार देनो ऊपर सोने के बरख बीस लगाय देने बाके दो दो अंगुलके दूक करने खुगाक एक तोला की हमेरा

लेनी ऊपर दूध घी को बढती रखनी यामें बहुत गुण है काफ को उदय करवे वारो है और वादी को हरे है ।

२३ रतिबद्धक मोदक ।

गोखरू के बीज २ तोला तालमखाने के बीज २ तोला असगंध २ तोला गंगटी २ तोला बलदाना २ तोला यह सब का चूरण कर के दूध १ सेरमें औटावे पाछे इनके बजनसे दूनी मिश्री की चासनी करके मोदक २४ बंध गात्रिको १ लडुआ लेवे और दूध आध सेर मिश्री डारके पावे यह वाजी करण बहुत २ वाजीकरणों के संग्रह से मिलाया है यासों यह सबसे उत्तम है ।

२४ चूरण अमलवेद अग्निमुखी ।

जवाखार, सज्जी, पांचों नोन, निशोत, अमलवेत, पीपनी, चित्रक, नागरमोथा, जीरा, इलायची, पत्रज, इन्द्रयव, आमरे, भांरंगी, हींग शुनी, डासरा वा तंतरिक, हरडेका नीलका, पुष्करमूल अथवा हकरमूल, कचूर, अजमा, तिलको खार, बहजनाको खार, चनाको खार ।

क्रिया-ये सब औषध बराबर की लेके महीन पीसकर कपड छान करके विजोरा के रसकी आठ पुट देके सिद्ध करले पाछे हररोज २ टंक जलके साथ लेवे तो भूख बहुत लगे तथा ज-जीरण, वायु गोला, उदर विकार, अन्डबृद्धी, वातरक्त ये संपूर्ण रोगको यह अग्निमुख चूर्ण दूर करे है ।

२५ हिंगुलाष्टक चूरण ।

सोंठ, अजमोद, पीपल, हींगशुनी, दोनों जीरा, मिरचकारी ।
क्रिया-ये सब चीज को बराबर लेके कूट पीसकर एक टंक

घी मिलाकर खिचड़ी के संग पहले कोर में हमेशा खाय तो अजीर्ण कभी नहीं होय ।

२६ हिंगलाष्टक चूर्ण दूसरा ।

हींग शुनी १ तोला, छोटी पीपर १ तोला, सोंठ १ तोला, कारी मिरच १ तोला, अजमोद १ तोला, स्याह जीरा १ तोला, सफेद जीरा १ तोला, सेंधानोंन १ तोला.

सबनको कूट कपडछन कर हररोज धेलीभर लेवे तो अजीर्ण दूर करे दरद पेटके को दूर करे ।

२७ पाचक मसाला ।

हींग शुनी १ तोला, पीपरछोटी १ तोला, अजमोद १ तोला, सज्जी १ तोला, मिरचकारी १ तोला, सेंधानोंन १ तोला, हीमैज १ तोला, जीरा सफेद १ तोला ।

ये सब चीजों को महीन पीसके कपडछन करे ।

२८ गरम मसाला ।

तज १ तोला, सोंठ २ तोला, धनियां १२ तोला, इलायची बडी १ तोला, लोंग १ तोला, सुफेद जीरो दो तोला, मिरच कारी ४ तोला, तमालपत्र दो तोला, स्याह जीरो दो तोला, बादरायन के फूल ४ तोला.

यह सब चीज एक धनियां शिवाय सब चीज को तेलमें अधकच्ची भूनके निकास लेनी पाछे कूटके हागी मोटी सों छान लेनी ये गरम मसालो है ।

२९ मसाला ।

मेथी पावभर, जीरा आदपा, तिल १ छत्रांक राई आदपा हींग १ तोला धनिया पावसेर, दाडमसार पावसेर, मिरच १ से

क्रिया—मेथी, धनियां, जीरा, राई, हींग, मिर्च, तिल, यह सब चीजें भनके पीसके या राइमसार में मिलावनो अथवा को क्रममें मिलावनो ये दाल साग में मिलावनो ।

३० पीपर पचावकी ।

पीपर छोटी पाव सेर सेंधा नोन ५ तोला काली मिर्च ५ तोला हींग १ तोला नीबू का रस २० तोला ।

(विधी) पीपरको नाबूके रसमें चार दिन भिजोय राखे पाछे रसमें सों निकासके नोन मिर्च तथा हींग गीली में ही लगाय देवे पाछे छायामें सुकाय देवे सूक णाय तब बरनी में भर देनी पाछे जेये पाछे तीन पीपर खाय चावके तासों अन्न पचेंगो पित्तको दूर करे वायुको हरे जठराग्नि प्रबल होय ॥

३१ क्षुधा पीपर ।

पीपर १ छटांक सेंधा नोन २ तोला काली मिर्च १ तोला.

(विधी) पीपर को जल धरवे की गीली अगहमें रात्रिको धरे पाछे सबेरे नोन मिर्च लगायके आंचपै शुरशुराय के दो पीपर खाय सबेरेही बहुत भूल लगावे; पित्त वायु मिटावे ।

३२ द्राक्षायण ।

मुनक्का आधसेर, मिर्च कारी १ तोला; सेंधानोन ५ तोला, घृत एक छटांक ।

विधी—मुनक्का को घी में भून लेने से फूल जायगी घीमें से निकासके नोन मिर्च पीसके शुरकाय देनी पाछे बरनी में भरदेनी पाछे रातको अथवा सबेरे सात मुनक्का लेने हमेस खेवे तो दस्त खुलासा होवे, भूल लगे लोह को सुधारे जीरण-धर को दूर करे ।

३३ छोटी हरड ॥

छोटी हरड आधसेर घी ५ तोला संधोनोन ५ तोला,

(विधि) छोटी हरडको घी में तले पाछे नोन मिरच मुर-
काय के बरणी में धर राखे पाछे नित्य पांच हरड खायतो दस्त
साफ पेटका दरद बादी को आराम करे ।

३४ रुची धनियों ।

सूको सावत धनियों आध सेर पीपर १ तोला सुपेद मिरच
१ तोला कारी मिरच १ तोला संधोनोन २ तोला हल्दी पाव तोला
सोंठ १ तोला हींग आधा तोला नीबू का रस ५ तोला ।

(विधि) धनिया को रात भर भिजोयराखे जलमें पाछे
जरा धूपमें सुकाय के छड डाले जाधुँ छिड़का निकस जाय
तब फटक डारे, पाछे दार को धूपमें सुकावे पाछे हींगको सेकके
और सब चीज को बारीक पीस कण्ड छाण करके नीबूके रस
में मिलावे, पाछे वा रस में धनिया भिजोवे रस पीजाय तब सुकावे
पाछे ठीकरा के वासनमें सेके पाछे काचर वासनमें भर देवे ए-
धनियों खावे सों अरुची मिटावेहै मोटे की दुर्गन्धको मिटावे मोता-
ज आधा तोला ॥

३५ क्षय रोग की अकसीर दवाई ।

कारी मिरच १ सेर को लेके चैत्र सुदी १ के दिन नीमके पेड
की जड़में गडो कुतर के मिरच भरदे डगरी लगाय मटीलगाय
देनी वाईदिन सों एकमाहिना ताई आंभनयो भगवते वासुदेवाय
मंत्र की दश हजार जप करनो पाछे कार्तिक वादि १४ कारी
चौदसके दिन काढ लेने पाछे क्षय रोग बारे कू सात मिरचदेवे
दिन इक्कीस ताई तो चाहे जैसी क्षय आराम होयगो पथ्य में

तेल गिरच खटाई का परेज रखे कदाच गिरच गल जाय तो छटके गिरच की बगवर गोली बांधे ।

३६ आंख को पडर आवतो होय ताकी दवा ।

हलदी १० तोला को लेके उपरके छिलका चकूसो उतार डारे चार २ पांच २ दूक करे वाको काचके वासनमें भरके नीचके रस को छानके डारे जितने में डूबे वासन को मोडो बांध के दिन ४० राखे पाछे निकास के पीस डारे पाछे गोली करके रखे पाछे पडर होय आंख आवती होय ताको गोली को जल में धिस के आंजे तो आराम होय ॥

॥ सिन्धी व्यञ्जन पाक प्रदीप पाकादि क्रिया मुस्लिमाजी रघनाथजी शिवजी निर चिता ।

॥ तृतीय भाग समाप्त ॥

॥ व्यञ्जनपाक प्रदीप ॥

ॐ चौथा भाग ॐ

* अनसखडी की सामिथी की क्रिया *

१ ठोर करवेकी रीत ।

मेदा १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर,

(विधि) मेदा १ सेर में घांटेडपा तथा जल डेडपा संग मिलाय के लोवा जितने बडे करने होय जितने करके बेलने वामें पांच २ छेद करके प्रथम तेज आंच राखनी डारे तब तुरत

बेसन में घी डारके सेकनो. आधो शिक्यो होय तब उतार लेनी वामें मसाला सब मिलाय नीबूको रस मिलाय के मेदामें घी आदपा मिलाय के जलसों बांधनो. जरा नरम बांधनो लोवा पाड के दावके चौडो करके बेसन भरके पूडी बेलके घीमें तलनो धीरेर पक्व होयजाय तब निकाश लेनी ।

१८२ दहीकी पूडी ।

मेदा१सेर. दही टाईपा. घी तीनपा. हींग दो माशा हलदी आधा तोला. हवेज दो तोला,

(विधि) मेदामें मोन आदपा को देनो. पाछे दही सों मेदा बांधनो हींग, हवेज, पधरायके पूडी बेलके तलनी ।

१८३ थपडी करवे की क्रिया ।

बेसन एकसेर. घी तीनपा. हींग१मासा. कारीमिरच पिसी एक तोला, हलदी आधा तोला. अजमायन आधा तोला,

बेसन में सब ऊपर की चीज मिलायके करडो बांधे पाछे घी आदपा. लेके जलके हाथसो खुब गूंथते जानो घी मिलावते जानो पाछे लोवा२४करके पूडी जैसे बेलनी घीमें मंदीर आंचसों छतारनी परिपक्व होय तब निकाश लेनी यह थपडी के ऊपर नोन पिस्यो भुरकावनो ।

१८४ फरसी पूडी ।

बेसन आधसेर. चून आधसेर. घी॥सेर. हींग एक मासा हवेज दो तोला. हलदी आधा तोला. अजमायन आधा तोला,

बेसन चूनको मिलाय तामें घी आदपा को मोन देके बेसवार सब मिलायके जलसों बांध पूडी कर पतली देलके तललेनी ।

१८५. वेंगन की पृडी ।

मेदा एक सेर घी तीनपा वेंगन आध सेर नीबू का रस पांच तोला हवेज दो तोला हलदी आध तोला हींग एक मौसो ॥

(विधि) वेंगन को छीलके चार चार चीरो करके घी में तललेनी पाछे वृदी करके मैदा में घी दो छटांक को मोन देके वेंगन बेसवार सब मिलायके रस मिलायके जलसो बांधनो पाछे पूडी रूपर प्रमान करके तललेनी ॥

१८६. चना की पूडी ।

बेसन १ सेर घी आध सेर हींग १ मासा हवेज १ तोला हलदी १) तोला कारी मिरच दरडी ।

(विधि) बेसन में मोन घी पावसेर कोदेके हवेज बेसवार सब मिलायके जलसो कठिन बांधनो पाछे गरम घीमें बौरते जानो औरं दूपते जानो पाछे लोवा पाडके पूडी घेलनी तल लेनी परिपक्व होयतब निकाश लेनी उपर नोन शुरकावना याही रीतसो चोराफली सकर पारा बी होय है प्रतली चौडी बेलके चकू सों लंबी पट्टी करे वो चोराफरी और सकर पारा करने होय सकरपारा प्रमान आंको करो ॥

१८७. फीकी वृदी छूटी ।

बेसन १ सेर घी तीनपाव हींग १ मासा हवेज १) तोला हलदी १ तोला कारी मिरच एक तोला ॥

(विधि) बेसन १ सेर में मोन घीदो तोला कोदेके घोर कर के बेसवार सब मिलायके झारा में डारके वृदी पाडे परिपक्व होयतब निकाशके नोन शुरकावनो ।

१८८ गांठीया की क्रिया ।

बेसन एक सेर घी आध सेर हींग एक मासा हवेज एक तोला हलदी आधा तोला कारीमिरच दरही आधा तोला ॥

(विधि) बेसन में घी दो तोला को मोन देके हवेज सब मिलोके करडों बांधनो गरम घी भा बोरते जानो और टूपते जानो खूब टूपनों पाछे गांठीआ बेलने पाछे मंदी आंचसो तलने पारपक्व होय जाय तब निकाश लेने भोग धरनो ये गांठीया वेंगन के शाक तथा आलूके शाक में अथवा एकेलो गांठीआ को शाक पण होयहै और मैथी के शाक में वी गांठीया पडे हे ॥

१८९ महीन सेव बेसन की ।

बेसन एक सेर घी तीनपा हवेज एक तोला हलदी १ तोला हींग एक मासा कारीमिरच पिसी आधा तोला ॥

(विधि) बेसन में ऊपरकी सब बेसवार मिलायके जलसों सीरा जैसो बांधनों घी को हाथ देके शारा महीन होयतामें सेव पाडनी तल जाय तब काढ लेंनी नोन भुरकाय देनों ॥

१९० मोरस की भाजी के छुठिया ।

बेसन एक सेर मोरस की भाजी आध सेर घी आधसेर नीबू नग ६ को रस हवेज एक तोला हलदी आध तोला कारीमिरचपिसी आधा तोला ॥

मोरसकी भाजी को साफकर महीन सवार के बेसन में घी दो छटांक को मोन देके सब मिलावनों नीबूको रस मिलाय छुठिया बांधके घीमें तललेबे परिपक्व होय तब निकाशके

पिश्या भुरकाय देनो ऐसेही मेथी की भाजी के सुठिया
है किया येही जाके सुठिया करने होय ।

१९१ पकोडी की क्रिया ।

बेसन एक सेर घी आधसेर हवेज दो तोला हींग एक
मासा हलदी आधा तोला पिसी कारी मिर्च एक तोला ॥

(विधि) बेसन में घी छटांक को मोन देके हवेजेसे मिला
य के जल डारके खूब मथनी मथके घीमें पकोडी छोडनी परि-
पक्व होय तब निकाश लेनी पिश्यो नोन भुरकाय देनो ये
कोडी बेंगन के शाक में तथा आलूके शाकमें तथा कढी में
भी पड़ेइ ॥

१९२ आम के रसकी पकोडी ।

बेसन एक सेर आम को रस आध सेर हींग एक मासा
हवेज एक तोला हलदी आधा तोला कारी मिर्च दरडी
आधा तोला ॥

(विधि) बेसन में मोन घी दो छटांक को देके बेशवार
सब मिलाय के रस डारके मथनो पाछे पकोडी तलनी मंदी आं
चसों लाल पडजाय तासों डारनो नहीं परिपक्व होयजाय तब
निकाश के नोन भुरकायदेनो ॥

॥ १९३ सुरेडीके रसकी पकोडी ॥

बेसन १ सेर रस डाइपा हींग १ मासा हवेज १) तोला कारी
मिर्च पिसी आधा तोला हलदी आधा तोला ॥

बेसन में मोनघी दोछटांक कोदेके, हवेज सेब डार केरस में
मिलाय मथके ऊपर प्रमान पकोडी करनी श्याम पड जाय तासों

डरनो नहीं, परिष्क होयजाय तब निकाश लेनी रस थोडोपडे
तो जलडारनो ॥

१६४ ॥ बेंगन के भुजेनो ॥

बेंसन १ सेर धी आध सेर हबेज एक तोला हलदी एक तोला
कारी मिर्च पिसी एक तोला हींग एक मासा बेंगन २ सेर
[विधी] बेंसन में गोण धी दोतोला को देके, हबेज बेस
बार सब गिलावनो पाछे जलमें घोर करनो पाछे बेंगनके चकता
करने, पाछे घोरमें डारके मिलाय के हाथ में लेके एक एक
चकता घीमें छोडते जानो पाछे पलटने खूब शिक जाय तब
झारासो नितारके निकाश लेने, छवडामें धरते जानो यही प्रमा
न आलू, कन्द तोरडे, केला, कोला, पान, बेर, करी, इत्यादि
कन के भुजेना होयहे अरबी के पतामें बेंसन चुपड के लपेट
के बेंसन में डुबोयके चकूसां चकता कर के तललेने और ताके
ऊपर पिस्यो नोन शुरकायदेनो, और बोहोत प्रकार के होयहे
परन्तु मुख्य हैसो लिखेहो यह अन सखडी के होय हैं ॥

॥ १९५ राइता बेंगनको ॥

बेंगन १ सेर राई दोतोला जलमें महीन पिसी बांकोरी पिसी
हींग पाव तोला जीरा आधा तोला दही १ सेर नोन पिस्यो
ढाई तोला खांड सवा तोला ॥

[विधी] बेंगन को छीलके टुक करके जलमें बाफने पाछे
जल नितारके पाछे दहीमें राई मिलाय के बेंगन मिलावने जीरा
धुनके डारनो हींगको बवार देनो नोनडारनो, खांड मिला
वनी यह राइतो याही प्रमान कोलाको धीया राईकी भाजी,
कथवा की भाजी आलू, सकरकन्द ए प्रमाणे वाफ के होय हैं

और केल, खरबूजा के काकड़ी के खुमन को होयहे, धनीओं
 पके खरबूजा यह बिना बाफे होयहे और आगे लिखी बंदी,
 गाठिया सेव एकोडी कोबी याही प्रमान करना

॥ १९६ किशमिस को राइतो ॥

किशमिस १ सेर राई दोतोला दही १ सेर, नोन पिस्यो डेढ
 तोला हींग एक मासा जीरा सवा तोला ॥

किशमिस को जलमें गरम करके, दही में ऊपर प्रमान मि-
 लाय के सइतो याही प्रमान करना और लीली दाक्ष आवकी
 कतली, खिरनी इत्यादि याही प्रमान बिना बाफे होयहे ॥

॥ १९७ अन सखडी के, भडथा के गुंजा ॥

मैदा १ सेर बेसन डेढपा नोन आधा तोला बेङ्गन २ सेर
 घी १ सेर हींग आधा तोला अदरक के सुगीआ १ तोला
 धाणा जरि दोतोला नीबू नग ४ को रस

[विधी] बंगन को जरा घी चुपड के पतली शीकसो
 बाएँ तरफ थोडे थोडे गोद देने पाछे आंचमें ओठवने सीज-
 जाय तब निकाशके छिलका उतारके भरथा करना कपडा में
 डार के जरा जल निचोड डारनो पाछे बेसन को जरा घी में
 शेक के भरथा में मिलावनों पाछे हींग डारके भरथा को सेकनो
 घी में पाछे मैदामें मोन घी पाव सेर कोदेके जलसों कठन
 बांधनो पाछे लोधा पाडनो पूढी वेलनी पाछे भरथा में बेस वार
 ऊपर लिख्यो तथा रस नीबूको मिलाय के पूढी में भरके गुंजा
 जैसे भोड के गुंथके तललेने ॥

॥ १९८ लीला चना बूट के गुंजा ॥

मैदा १ सेर घी तीनपा कारी मिरच पिसी आधा तोला लीला

चना एक सेर हर्द्यो धनीया पांच तोला नीबू नग २ को रस
हींग डेढ तोला हवेज दो तोला नोन पिश्यो आधा तोला

(विधि) चनाको घी में हींग डारके छोंकने ढकदेने सीज
जाय तब उतार तामें हर्द्यो धनीयो महिन समार के डारयो
और हवेज ऊपर लिख्यो सब नीबू को रस मिलाय के जरा
मिसल के, गैदामै मौन देके ऊपर प्रमान गूंजा करने नोन ऊपर भुर-
कावनो ॥

१९६॥ नीलोबटाण (मटरके) गूंजा ॥

गैदा १ सेर घी तीनपा कारीमिरच पिसी आधा तोला
हरे मटर एक सेर हवेज दो तोला हर्द्यो धनीयो चार तोला
नीबू नग २ को रस हींग पाव तोला नोन आधा तोला पिश्यो
और रीत ऊपर प्रमान करनी ॥

२०० हरे चोला की गुझिया ।

गैदा एक सेर घी तीनपा कारी मिरच आधा तोला हरी
चीरा एक सेर हर्द्यो धनीयो पांच तोला नीबू नग दो को रस
हींग पाव तोला हवेज २ तोला नोन पिश्यो आधा तोला ।

(विधि) और रीत सब ऊपर प्रमान करनी नोन गूंजा
तलके निकाश के ऊपर भरकावनो ।

॥ २०१ मूंगकी दारकी कचौरी ॥

गैदा एक सेर छिलकनी की मूंगकी दार सवा सेर मिरच
कारी पिसी एक तोला घी तीनपा हर्द्यो धनीयो पांच तोला
हवेज तीन तोला अदक के सुगीया डेढ तोला नीबू नग ५
को रस अथवा अमं चूर वा दाढम सार अथवा कोकम को मि-
जाये के पानी नोन आधा तोला

(विधि) दारको रात्रको मिजोय के सेवेरे छिलका निकास
धोयके बाफनी, पाछे ऊपर को हवेज; रस सब मिलाय के मेदा
में मोन ऊपर प्रमान देके बांधके छोटी पूडी प्रमान करके दार
भाके चारघोबगल सो मिलाय के हथेरी सों दावके कचोरी जैसी
करके घीमें तलके ऊपर नॉन भुरकावनो ।

२०२ उडद की दारकी कचौरी ।

मेदा एकसेर उडदकी दार सवासेर, कारीमिरच एक तोला, घी
तीनपा, हरदो घनियो४तोला, अदरक के सुंगीआ आधा
तोला, हवेज ३ तोला, नीबू पांचको रस, अथवा और
खटाई नॉन सवातोला.

(विधि) दारको रातको मिजोय के सेवेरे धोयके पीसनी
तामें हींग, हवेज दारके बडा करके तलने पाछे निकास के मिश-
लके धनीओ रस सब बेसवार दारके मेदामें मोन देके ऊपर
प्रमान कचौरी करके तलनी निकास के ऊपर नॉन भुरकावनो,
और आलूकी सकीया बगेरह की कचौरी व गुजिवा सब याही
प्रमान करके तले उपरान्त ऊपर नॉन भुरकावनो ।

२०३ दही बडा ।

उडदकी दार एक सेर. कारीमिरच पिसी आधा तोला. जीरा
भुन्यो आधातोला. दही दोसेर. आदाको छूदो १ तोला.
घी आधसेर. हवेज एकतोला. हलदी आधा तोला.
हींग ॥ तोला. राई पिसी आधा तोला. नॉन
तीन तोला.

दारको अगले दिन मिजोय के दूसरे दिन धोयके पीसनी
पाछे हींग हवेज हलदी सब मिलाय के थोडो मोन घीको देके

हतेरी में जल लगाय के बडा करके घीमें तलने खुब शिकजाय तब नोनको जल कर राख्यो होय तामें डारते जानो पाछे दही में नोन तथा राई मिलाय के नोन एक तोला तथा शिक्यो जीरा मिलाय के बडा डार देने यही बडा मठामें वी पड़ेछे छाछ बडा होय ।

२०४ चना फुड कडीआ ।

चना एक सेर कारी मिरच पिंसी एक तोला घी आध सेर नोन पिश्यो एक तोला

(विधि) चना को अगले दिवस भिजोय देने दूसरे दिवस जल नितार के सुके करके सुछी सुछी घी में डारते जानो तल के पोचे होयजाय उडतासो छबडा आडो देनो निकाशके ऊपर नोन मिरच शुरकावते जानो और तलते जानो ॥

२०५ चना की दार ।

चना की दार एक सेर को अगले दिन भिजोय दूसरे दिन धोय जली नितार के सुकी करके चनाकी सी नाई घीमें तलनी निकाशके ऊपर नोन पिश्यो तथा कारी मिरच पिंसी शुरकावनो नीबू दो को रस मिलावनो जो जल को परस रहे तो करडी पडे तासो दारको चनाकी कपडा सो सुके करके तलने और लाल मिरच वापरने होय तो तहां लाल मिरच महीन पीसके शुरकावनी ।

२०६ छुके चना तथा दार ।

चना एक सेर को अगले दिन भिजोयके दूसरे दिन धोय जल निकाशके हींग जीरा सो और लाल वा हरी मिरचको बघार देके छोकनो तबेलामें ऊपर ढक्कना में जल भर देना थोड़ी देर

रहके हलाय के फिर ढक देनी ऊपर जल भरदेनों आंच नीचे
 को लसानकी पै रहे शीजजाय तब उतारके नोन शुरकाय मिलाय
 के लो लाल मिरच न परती शोयतो कारी मिरच पिसी शुरका
 मनी हवेज डारनो याही प्रमान चना की दार तथा मूंग की
 दार करनी ॥

२०७ सधाने करबे की क्रिया ।

गूदा बोर [लिसोडा] को सधानो ।

गूदा एक गन नोन साडे पान सेर इमली एक सेर हलदी
 एक सेर ॥

(विधि) लिसोडा के इमला लेने टोपी उतरे भये नहीं
 लेने ताजा लेके इमली को जल गाढो करके तामें मिलाय पाछे
 नोन हलदी मिलाय के एक बरनी में भरके ऊपर नोन को थर
 देनो पाछे गूदा को थर पाछे नोन याही प्रमान बरनी में भरके
 ऊपर नोन को थर देके मोडा बांध देनो पाछे तीसरे दिन वामें
 स्वच्छ जल करनो और गूदा को पत्थर से दाब देने ऊपर पेर
 न आबै तैसे दाब देनो पाछे मोडा बांध देनो पाछे आठ दिन
 में तैयार होय तब भोग धरने ॥

२०८ गोर गूदा सम भारीश्रा ।

गूदा एक सेर नोन दो छटांक गुड एक सेर मिरच लाल
 १ छटांक राई दो छटांक तेल १ छटांक हिंग एक तोला ॥

[विधि] लिसोडा मेंसों गुठली काढके पाछे गुड और
 तेल डारके मिलावना पाछे राई नोन मिरच हिंग सब मिलायके
 वामें भरने सब इकट्ठे करके गूदा में भरके बरनी में भर देने येही
 प्रमान टीढोडा को बी गुडके होय है ॥

हलदी एक तोला हींग पाव तोला नोन पोतण तेल
पाव सेर ॥

(विधि) गूदा में सौ गुठली काढके पाछे मेथी को जरा
सेकके भरडी लेनी राईको पीसके छिलका फटकदेने पाछे मिरच
हींग हलदी नोन ये सब पीसके तले थोडी मिलाय गूदा में
भरके बरनी में भर देने बच्यो तेल ऊपर कर देनो मोढा बांध
देनो दूसरे दिवस भोग धरनो ।

२१० टिडोडा को संधानो ।

टिडोडा एक सेर मिरच दो तोला नोन एक छटांक मेथी
एक छटांक तेल पाव सेर हलदी एक तोला राई दो छटांक
नीबू नग ५ कोरस ॥

(विधि) टिडोरा के छुडे मां चार फाड करनी पाछे ऊपर
की रीत प्रमान हबेज बेसवार सब खटाई में मिलायके भरनो
दूसरे दिन तेल डारनो ।

२११ बेरको साधानो ।

बेर देसी सहे अध कच्चे एक सेर नोन दो छटांक हलदी
आधा तोला मिरच डेढ तोला राई पीसी तीन तोला ॥

(विधि) बेर के नोन तथा हलदी लगाय के ताके ऊपर
मिरच गुड तथा राई मिलाय के गुड पाव सेर जल में डुबोये
राखनो ॥

२१२ वांसको सधानो ।

हरथो कच्चे वांस एक सेर नोन आदधा नीबूको रस पाव

सेर बांसको छीलके ताके चीरीआ करने लम्बे तीन अंगुल मोठो एक अंगुल करने ताको नोन हलदी लगाय के नीबूको रसमें डारदेने पाछे पांच दिवसे काममें लेवा ।

२१३ राई केरीको सधानो ।

केरी १०० नग पकी नोन साडेतीनसेर हलदी दो सेर राई चार सेर मिरचलाल पिशी दोसेर हींग पावसेर तेल १० सेर. केरीको चौफाडा जुडेमा करके वामें नोन हलदी भरके बरनी में भरदेनी तीन दिन पीछे चौथे दिन काढके राई पिसीके छीलका फटक के निकाला डारने पाछे खूब राई तेल मथके तामें मिरच हींग, मिलाय केरीमें भरके, ताके ऊपर तेल डारनो डूबती रहे चार दिन पाछे उपयोग में लेनी ।

॥ २१४ संभारी केरी ॥

केरी नग १०० पकी नोन पांच सेर हलदी डेढ सेर मिरच पिसी दो सेर मेथी दो सेर हींग पावसेर तेल दस सेर ।

(विधी) केरी केचोफारीआकी जुडेमा चीरके, मेथी, मिरच, नोन, हलदी, हींग, सबनको महीन पीस के, तेल तीन सेर को अन्दाज मिलायके, समार होजाय तेसो कर केरीमें दाब दाब के भर देनो खाली नरहे पाछे बरणी में धरते जानों संभार निकस नजाय तेसे धरनो पाछे तीसेर दिन वामें तेल करनो डूबती रहे पाछे आठ दिन में सिद्ध होय जाय यह मेथीआ केरी कही जाय ॥

॥ २१५ इलायचीको सधानो ॥

इरी इलायची एकतोला नीबूको रस आध सेर नोन दोतीला मिश्री आधा तोला.

(विधी) नीबू के रस में मिश्री तथा नोन डार के तामें हरी इलायची डार देनी यह सधानो दोमहीना ताई थिगडे नहीं ऐसेही कागदी इलायची सू की कोशी होय हे परन्तु ताके छिलका बोहोते दिन में गलेहै ॥

॥ २१६ पीपरको सधानो ॥

पीपर एक सेर नोन डेटणा नीबूको रस आधा सेर।

(विधी) पीपर को नोन में मिलाय के नीबू के रसमें झादेनी याही रीति सों किस मिस छुवारा लोंग कारीमिरच को भी होय है ॥

॥ २१७ पीपरको राईको सधानो (अचार) ॥

पीपर एक सेर नोन पौनपा राई पौनपा हलदी एक तोला तेल पायसेर ॥

(विधी) पीपरको भिजोदेनी दूसरे दिन निकाश के नोन हलदी राई तेल मिलाय के धर देनो याही रीत सों मिरच कारी तथा लोंग, छुआर कोवी होयहै ।

॥ २१८ हरे जायफलको सधानो ॥

हरे जायफल एक सेर नीबूको रस आधा सेर संधो नोन दो छटांक ॥

(विधी) जायफल के मोटे छिलका उतार के रुम्बे चीरे करनी नोन लगाय के नीबूको रस डार देनो ।

॥ २१९ सूरनको सधानो ॥

सूरन एक सेर नोन दो छटांक राई दो तोल हलदी एक तोला तेल दो छटांक ॥

(विधी) सूरन को छीलके दोदो आंगल के टुक करने

पाछे मन्दी मन्दी आंचभो थोडे बाफने गलन जाय कचोबी न रहे
 पाछे नोन हलदी राई तेल मिलाय के भरदेनो याही रीतसो
 करवी कंद, कोबी बाफ के होयहै जरा नरमको देनो गलन
 जाय ॥

२२० गुवार फली को सधानो ।

गुवार एक सेर नोन दो छटांक नीबूको रस दो छटांक हल-
 दी एक तोला ।

[विधी] गुवारको नोन हलदी लगायके नीबूके रस में
 डार देनो याही प्रमान तोरई, मिन्डी को बी याही रीतसो
 करनो ॥

॥ २२१ आलूको सधानो ॥

आलू एक सेर नोन दो छटांक तेल पावसेर मिरच पिसी
 दो तोला नीबूको रस दो छटांक हलदी एक तोला मेथी
 छटांक राई दो तोला ॥

(विधी) आलूको थोडे से बाफने पाछे नीतार के चोफाडी
 आ छुडेमां करके राई नोन हलदी मेथी तेलमें मथके भरदेनो
 पाछे उस नीबूको डार देनो ऊपरसो तेल डार देनो ॥

॥ २२२ अदरक को सधानो ॥

अदरक पक्यो एक सेर नोन आध सेर हलदी दो छटांक
 नीबूको रस दो छटांक

(विधी) अदरकको धोय छिळका उतार के टुक करने
 नोन हलदी मिलाय बरनी में भरदेनो खटाई को करनी होय तो
 नीबूको रस डारनो और तीसरे दिन जल डारनो डूबजाय
 तिनको डारनो ॥

२२३ गोरकेरी ।

केरी १०० नग नोन ३। सेर हलदी तीनपा हींग पावसेर राई
पिसी आधसेर धनियांआखो आधसेर सोंफ पावसेर मिरच
पिसी लाल आधसेर छुवारा आधसेर तेल आधपाव
गुड ८ सेर सोंफ आधपाव,

(विधि) केरी के छिलका उतार के लम्बी पांके करनी
पाछे नोन टाई सेर और हलदी डेढ सेर मिलायके भिसलने पाछे
बरनी में भरदेनो पाछे तीन दिन पाछे निकाश के सुकाय देने
आधे सूके तब राई महीन पीसके तैलमें मथके गुड डारके
मिलावनो पाछे मिरच धनियां सोंफ हलदी नोन सब मिलायके
छुवारेकी गुठली काढके छोटे टुक करके सब मिलाय देनो केरीके
चिरिआमें सब मिलजाय तब बरनीमें भरदेने, पाछे ताके ऊपर गुड
दो सेर डारदेनो बरनी को मोढो बांधदेना पाछे गुड गल जाय
कमती मालूम पडे तो दूसरो डारनो तापी छे आठ दिवस पाछे
वापरनी ये गोर केरी कही जाय है और केरी के छिलका उतार
के चौफाडीआ जुडेमा करके नोन हलदी भरके धरके तीन
तीन दिन पाछे ऊपर प्रमान सुकाय के ऊपर लिख्यो हवेज बेस
बार वामें भरदे वो आखी गोरी केरी कही जायहै ।

२२४ लोजीकेरी ।

केरी पांच सेर खांड पन्द्रह सेर राई पावसेर मैथी पावसेर
हींग एक छटांक हलदी पवासेर लाल मिरच आध सेर पीसी
तेल डेढा सेर नोन एक सेर ।

(विधि) केरी के छिलका उतार के दो दो टुक करने
चुलापे तैल धरके राई मैथी मिरच हींग को बघार देकर

नोन हलदी डारने और सांड डार देनी हलावनी दोस्तद-
 का आवे तव उतारनी दखनी के पतली होय और गाडी होय
 जायगी तव उतार लेनी पाछे बरनी में भरदेनी पाछे एज दिव-
 स वापरवे में आवे है

२२५ नीबू को सधानो ॥

नीबू नग १०० नोन तीन सेर हलदी एक सेर

(विधि) नीबूको चोफाडीआ छुडेमा करके नोन हलदी
 समावे तितनी भरदेनी बरनी में भरदेनी ऊपर नोन को थर
 धेने ।

२२६ गोर नीबूको सधानो ।

नीबू नग १०० गुड दस सेर नोन डेढ सेर हलदी आध सेर
 भेथी पावसेर मिरच आध सेर तेल एक सेर राई पावसेर ।

(विधि) नीबू के चोफाडीआ छुडेमा करके तेल एक सेर
 को बंधार धर के नीबू को छोक देने जरा जल छांटनो, पाछे
 नोन हलदी गुड डार के मिरच डार के खदको आवे नीबू थोडे
 से गले पाछे उतार बरनी में भरदेनी ॥

२२७ नीबूको सधानो ।

नीबू नग २५ भिन्डी एक सेर अदरक एक सेर गुवार एक सेर
 हीडोरा एक सेर करेला एक सेर नोन डार सेर हरी हलदी एक
 सेर हलदी आध सेर ।

[विधि] नीबू को चीरीआ ऊपर प्रदान कर के नोन
 हलदी भरके बरनीमें डार के ऊपर नोन डार देनो पाछे आठ
 दिवस पाछे भिन्डी अदरक बगेरह ऊपर लिखी वस्तुडार बंनी
 मोडो बांध देनो यह कचो सधानो कहयो जायै थोडे दिवस
 में उपयोगमें लेखेनो बहुत दिवस नहीं राखनो बिगड जायै।

२२८ बंगाली सधानो ॥

पोपिया एक सेर हलदर हरी पावसेर गरमर आध सेर अद-
रक आध सेर मेथी पावसेर तेल एक सेर टीटोडा एक सेर नीवू
नग ५ हरी मिरच तीनपा हींग एक तोला गुड पावसेर राई
पावसेर नोन आधसेर।

(विधि) पोपिया के छिलका उतार के झाड़ी बरेके से
टुक करने और सब चीज याही प्रमान सवारनी पाछे तेल एकसेर
को बघार धरके हरी मिरच डारने आधे शिके होय तव राई मेथी
हींग डारके और सब चीज छोकनी फकत नीवू नहीं बाकी
सब पधरावनी पाछे नोन हलदी डारनी जल बिलकुल नहीं
डारनी दोचार पोतहलायके अधकचो सेबी कचो रहे तव गुड
तथा नीवू डारके एक पोत हलायके नीचे उतार लेनी एक दि.
बस उपयोग ये लेने, याको बंगाली सधानो कहेंहे ॥

२२९ कांकडाको सधानो ।

कांकणा एक सेर राई दो तोला मेथी दो तोला तेल पावसेर
नोन डेढ तोला हींग एक मासा हलदी एक तोला मिरच पांच
तोला गुड तीन पाव ।

कांकणा की गुठली काठ के बघार देने तव गुड डारके जर
शीज जाय उतार लेने यह थोडे दिवस रहे है ।

२३० करमदा को सधानो ॥

करमदा एक सेर राई दो तोला मेथी दो तोला नोन डेढ
तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा तेल पाव सेर
मिरच पांच तोला गुड तीनपा ।

(विधि) तेलको बघार करके राई मेथी हींग मिरच डारके

वापर करके छोक देनो जग शीजे तव गुड डारनो पाछे नोन
हलदी डारके पिठाय के जरा ठैरके उतार लेनो तुरत वापरने ।

२३१ सेलराको सधानो ।

सेलरा एक सेर राई दो तोला नोन दो तोला हलदी आधे
तोलानीबू की फाड एक सेलराको सभार के नोन हलदी लगाय
देने, पाछे राई पीसी तेलमें मथके मिसल देनी खटाई डारनी
होयतो नीबू निचोडनो नहीं डारनी होयतोनहीं निचोडनो

२३२ हरीमिरच कारी को सधानो ।

हरीमिरच कारी एक सेर नोन पावसेर नीबू नग दश कोरस
हलदी दो तोला ॥

[विधि] मिरचकी लूमको हलदी नोन लगाय देके वरनी
में भरदेनी पाछे ऊपर नोन हलदी को थर पाछे ऊपर मिरच
ऊपर नोन यारीतसौं डारके ऊपर रस डारके घर देनो तीसरे
दिना देखनो रसमें डुबो होयतो ठीक नहीं रस और डारनो

२३३ छुआरे का सधानो ।

छुआरा एक सेर हलदी एक तोला नोन दो तोला तेल
दो तोला राई दो तोला हींग एक मासा ॥

(विधि) छुआरा की गुठली काटके जल में एक दिवस
भिजोय देनी दूसरे दिन नोन हलदी लगाय राई तेल नमक
लगायके हींग तथा राई नोन डार के चढ़ावनो खटाई डारनी
होयतो नीबू निचोडै ।

२३४ मीठे नीम की चटनी ।

मीठे नीम चार तोला घना विना छिलकन के चार तोला
जीरा चार तोला शुन्यौ टोपरा को खुमन चार तोला नीबू नग

दो को रस सुको धनीओ को मगज चार तोला नोन हींग
आधा तोला फूलाई मरी अदरक चार तोला खटे अनार दाना
चार तोला ।

[विधि] मोठे नीमको जरा धीको हाथ देके आंच में जरा
भूननो पाछे सब वस्तु मिलाय के चटनी पीसनी ।

२३४ पित्तशांतिकी चटनी ।

हस्थो पोदीना पावसेर सेंधो नोन तीन तोला कारी मिरच
चार तोला नीबू दो को रस यह सबनको संग पीस के बरनी
अथवा चांदी अथवा कच वासन में भर देनी गरमीके दिवसमें
बोहोते पित्त बड़े तब खाय से पित्त निवर्त्त होयहे ॥

२३६ सुनकका की चटनी ।

सुनकका चार तोला कारी मिरच दो तोला श्याजीरा दो
तोला सैधा नोन डेढ तोला ॥

(विधि) सुनकाको सुबामें खोंस के सेकनों तथा शाहजीरा
को सेकनों पाछे सबन को मिलाय पीसके गोली करवाखनी
मोडेमें राखनी तासो पावन होय है तथा मोडेमें पानी वादीको
आंतो होयतो ताको बोहोत फायदा करैहे ॥

२३७ सादा चटनी ।

हस्थो धनियां आध सेर अदरक दो तोला हरी मिरच पांच
तोला खोपरा को खुमन हस्थो नारियलको जीरा दो तोला
हींग एक तोला नीबू नग पांच को रस खिले चना पाव सेर
गुड एक तोला नोन दस तोला ॥

(विधि) सब वस्तु को महीन पीसके लुगदी करके बड़ी
सी तोडके सुखाय देनी ॥

२३८ खुमन पर्वा (चिडवा) ।

चिडवा एक सेर श्रीफल एक नग को खुमन हरी मिरच पांच तोला हींग एक तोला नीबू नग तीन का रस अदरकके मुगीआ दो तोला हरथो धनीओ जूही दो नोन पांच तोला तेल आधपा हलदी पाव तोला ॥

(विधि) तेलको बघार धरके हींग मिरच में पूवाको बघार ने पाछे खुमन डारनो पाछे हरथो धनीयो महीन समारके डारनो मिरच महीन समारके डारनो तथा मुगीया नोन नीबू कोरस पधराय मिलाय उतारलेनी ॥

२३९ आलू पर्वा

आलू तीनापा नरीयल एक को खुमन हरी मिरचपांच तोला हींग एक तोला नीबू नग पांच को रस अदरक के मुगीया तीन तोला हरथो धनीओ एक छटांका नोन छः तोला तेल आदपा हलदी आधा तोला पचा एक सेर मेथी २ तोला ।

आलू को जलमें घाफके छिलका उतारने महीन समारने तेलको बघार धरके बायें मिरच हींग मेथी को छोंक देनो पाछे खुमन हरथो धनीया महीन समारके तथा मिरच महीन समारके मुगीआ नीबू को रस नोन डारके हलदी डारके मिलाय उतार लेनी ॥

२४० चटनी कोटकी

कोट नग एक हरी मिरच आदपा हींग एक तोला खुमन आदपा हरथो धनीयो आदपा नोन छः तोला

(विधि) कोटको तोडके आंचमें ओठवनो हींग को फुलाय के पाछे सब बस्तू मिलाय महीन पीसनी ॥

२४१ चटनी सूकी तैलिमी ॥

सुको धनियों पाव सेर मिरच पाव सेर खुमन ८ तोला कोकम तीन तोला उडकी दार चार तोला मीठे नीमकी डार नग ४ नोन आठ तोला शहा जीरा पांच तोला ॥

(विधि) धनिया मिरच जीरा दार इनको सेकके और सब बस्तु मिलाय पीस डारनी जल डारनी नही, चटनी सूखी बोहो तो आछी होय है ॥

२४२ हरे धनिया की चटनी ॥

हरयो धनियों आदपा हरी मिरच आदपा हींग पाव तोला अदरक हाई तोला नोन सात तोला जीरा आधा तोला खुमन आदपा ॥

(विधि) हींग फुलायके जीरा सेंकनो नोन जरा सेकनो जासू जलन छोडे सब बस्तु मिलायके महीन पीसनी ।

२४३ इमलीके फूलकी चटनी ॥

इमली के हरे फूल पावसेर हरीमिरच दो छटांक धनिया चार तोला नोन १० तोला कारीमिरच दो तोला जीरा चार तोला

(विधि) सब बस्तु को बारीक पीसनी ॥

२४४ सूके धनिया की चटनी ॥

धनिया पावसेर लाल मिरच आदपा जीरा आदपा कोकम आदपा नोन एक तोला ॥

(विधि) सब बस्तु को महीन कूटके तामें कोकम मिलाय के छगदी करे ॥

३४५ सूके धनिया की सूखी चटनी ।

धनियों सूको आध सेर लाल मिरच पाव सेर जीरा आदपा हींग आधा तोला नोन आदपा ॥

(विधि) धनिया को कूटनो महीन हींग फूलावनी जीरा मिरच सेकनो पाछे सबनको मिलाय पीस डारे सूकी चटनी बोहोत दिवस रहे है दार साक में पडे है और एकली की बापरे है ॥

३४६ खमन चटनी ।

हरयो धनियो पाव सेर खोपरा को खुमन पाव सेर दहीदो सेर जीरा पांच तोला नोन दस तोला हींग आधा तोला ॥

हरे धनिया को महीन समार के दही में मिलावनो पाछे सब वस्तू कूटके मिलावनी ॥

३४८ सोना मुखी की चटनी पाचन चटनी ॥

सनाय पांच तोला छोटी हरड एक तोला जवा हरड कारी मिरच दो तोला सेधो नोन दो तोला अदरक दो तोला ॥

(विधि) सब वस्तू को मिलाय खूब महीन पीसके टुगदी करनी बोहोत धीना राखनी होयतो टिकडी करके सुकाय देनी ये चटनी पाचन करे है दस्त साफ लावे अन्न पाचन करे क्षुधा बढ़े ये गुन है ॥

३४८ पापड पवा (चीडिवा)

पापड सिकेको चूरो पवा एक सेर खुमन पाव सेर नोन पांच तोला हींग एक तोला हरी मिरच छः तोला नीवू नग पांच को रस धनिया एक छटांक अदरक के सुंगीया तीन तोला मेथी दो तोला तेल पाव सेर हलदी आधा तोला ॥

(विधि) यह सब चीज को आलू पवा प्रमान करना ॥

२४९ दारिया पवा (चना चिडवा)

खिले चना एक सेर चिखा एक सेर नारीयल १ को छुमन नोन पांच तोला लाल मिरच पिंसी तीन तोला तेल आदपा वा अदरक के सुंगीया दो तोला हींग एक तोला नीबू नग ५ को रस नोन सात तोला इलदी आधा तोला ॥

[विधि] बीजातेल को वधार धरके हींग, मिरच डारके पवा वधारने चना डारने और सब वस्तु डारके ऊपर प्रमान मिलायके मिरच डारके उतार लेने ।

२५० खुमण काकडी ।

काकडी दो सेर खोपरा खुमण श्रीफल नग दो आदाके सुंगीया छः तोला चना खिला तीनपा हरी मीरच आदपा नोन बारह तोला हींग पाव तोला नीबू नग २ को रस घी एक तोला हरो धनियो आदपा ॥

[विधि] काकडी के छिलका उतारके सुंगीया केसे दूर करके तामें नोन छः तोला मिलाय के मिसलनी पाछे कपडामें बांध के उपर बोझ धरनो जल नितर जाय सूकी होय जाय घी धरके हींग पधारेके छोकदेनी हलायके नीचे उतारके चणाको शूकी तथा खुमण मिरच महीन तथा अदरक के सुंगीया तथा हरो धनियाको धुचल्यो तथा नोन पिस्थो मिलावनो ।

२५१ चिडवा ॥

सूकी साल ढाई सेर लेके पीठे जलयें एक ति दूसरे दिवस जल निकाश के फेरे करदेने छ जाय तब एक ठीकरा के वासनमें सवा सेर ओखलीमें मूसर सो गरम गरम धीरे

यि जाय एसी रीति सो कूटनो टूटन जाय ऐसे कूटनो पाछे
 ए सो फटक के छिलका निकार डारने ।

२५२ हरी साल के चिडवा ।

चामर पकवे पै आवै तब कटे तब बामें सों हरी ५ सेर
 साल लेके माटी के वासन में धुने ता पोछे ऊपर की रीत प्रमाण
 के परन्तु जरा रंग मेलो होयगौ और ऊपर की सूकी साल के
 भुपेंद होय हैं और सूकी साल के चिडवा बिना भिजोयेहु होय
 है ओस में दो तीन दिन डारके पीछे थैला में डारके धीरे २
 घण्टे करके भून लेवे ऊपर की रीत प्रमाण परन्तु सफाई नहि
 आवै है याते भिजोय के करने और चिरवा बजार के उत्तम जात
 माहण वा वैष्णवन को काम नहीं आवै हैं ॥

२५३ चणा करवे की रीत ।

चणा को ओस में राखके पाछे कपडा में बांध के दावदेने पाछे
 भूनने शिक के खिलजाय तब लकडे की घडीआ सों दाब के
 फिराय देने तब छिलका उतर जायगे पाछे छिलका फटक के
 निकास देने और बजार के जल सो होय है सो काम नहीं आवै
 तासों क्रिया लिखी है ॥

२५४ फूलला करने की रीत

हुवार को एक दिन ओस में राख के दूसरे दिवस रती डारके
 कढईया में भून लेनी पाछे चालनी सो रती निकास लेनी ॥

इतिश्री व्यंजन पाक प्रदीपे अत्र संखडी पकवान क्रिया
 मुखियाजी रुघनाथजी शिवजी विरचिता

चतुर्थभाग समाप्ताः

व्यंजनपाक प्रदीप

पञ्चम भाग ।

१ सखडी को प्रकार

चामर एक नेर तपेली में जल ढाई सेर धर के ढक देवे पाछे जल खदके तब चामर को तीन पोत जल सो धोयके पधरा देवे पाछे जरा कली रहे तब उतार के थोड़े से कोलान की आंच पर धर दे और बाधे घी एक तोला डोरा देके ढाक देवे चामर जल सवा दो सेर से पौने तनि सेर तक पीवे हे ता प्रमाण राखे और बैठे चामर को तीन जल से धोय के तपेली में चामर के ऊपर जल अंगुलिया के डेठपोरवा ताई जल नापके धरे ढाकदेवे बराबर खिलेमा चोखा होय जायगे घी को डोरा देवे ॥

२ बेंगन भात ।

चोखा एक सेर बेंगन एक सेर नोन तोला छः हलदी पौसी आधा तोला, हर्गि पाव तोला, लोंग एक तोला, घी आध पाव बिधि-घी दो तोला डारकेबवार धरे हर्गि डारके जल ढाई सेर छोके पाछे बेंगन पधराय देवे जत्र अधेन आवे तब चोखा धोयके पधराय देवे तामें नोन हलदी पधराय ढाकदेवे. चोखा बेंगन शीजजाय तब घी को पधरायके लोंग की बुकनी भुरकाय कर ढाक देवे ॥

३ बडी भात

चोखा एक सेर बडी पाव सेर, नोन पांच तोला, हर्गि पाव तोला, हलदी आधा तोला, लोंग की बुकनी एक तोला, घी दस तोला

विधि-ऊपर की वेगन भात प्रमाण बड़ी को घी में भूनके कूट लेनी पाछे बड़ी पधराय देनी पाछे दो खदका आजाय तब चोखा ओरने पाछे उपर की रीत प्रमाण ।

४ छोल्ला भात

चोखा एक सेर, छोला एक सेर, हींग पाव तोला, नोन पांच तोला, हलदी आधा तोला, लोंग की बुकनी एक तोला ।

विधि-ऊपर प्रमाण अधेन आवे तब चोखा पधरावने तापें नोन हींग और हलदी पधरावनी जब चोखा सीज जाय तब छोला तथा लोंग की बुकनी पधराय हलाय मिलाय के घी डारे के उतार के मन्दी २ कोयलन की आंच पै धर देवे और जो हरे छोलान मिले तो सूके चना को भिजोके शर मत डे टपाव चना भिजोवे ॥

५ मटर भात

चोखा आध सेर, हींग डेढ माशे, हलदी आधा तोला हरे मटर एक सेर नोन, ढाई तोला, लोंग की बुकनी एक तोला घी पांच तोला और ऊपर की रीत प्रमाण ।

६ हरे चोरा भात ।

चोखा एक सेर घी आदपाव हींग पाव तोला हलदी आध तोला नोन पांच तोला लोंग की बुकनी एक तोला हरे चोरा एक सेर

विधि-ए रीत उपर प्रमाण ।

७ लोंग भात ।

चोखा एक सेर हींग पाव तोला हलदी आध तोला घी आद पाव लोंग एक छटांक नोन तीन तोला नबू दो कोरस।

रीत ऊपर प्रमान नीचे उतारके नीबू को रस डारनों ता ऊपर घी डारनों ॥

८ अदरक का भात ।

चोखा एक सेर मोन तीन तोला हींग पाव तोला इलही आध तोला घी दोछटांक अदरक के सुगी या दोछटांक ।

[विधि] ऊपर प्रमान ॥

९ पाँचों भेषा भात की क्रिया ।

चोखा आध सेर बदाम के टुक पीनपा पिस्ता के टुक पीनपा किसमिस पाव सेर चिरोंजी डेढपाव बूरा चार सेर इलायची ५ मासा बरास रती दो केशर आध ताँबू घी एक छटाँका (विधि) चोखा को जल धरके खूब नरम रांधने पाछे घोटके पाछे घी पधराय के भेषा डारके मिलाय के बूरा डारनों पाछे खूब घोटनो खदका आवे तब केशरपिसी धरी होय सो डारनी पाछे दो खदका आयजाय तब उतार के सुगन्धी पधराय मिलाय देनी भेषाको पिस्ता बदाम को गरम जल में डरके छिलका उतार के चार २ टुक करने और किसमिस को जल में भिजोय धोयके और चिरोंजी सावत पधरावे ।

१० सिखरन भात ।

चोखा आध सेर दही बन्धो ढाई सेर बूरा चार सेर इलायची पाँच मासा बरास ढाई रती ।

(विधि) चोखा को नरम रांधके खूब घोटने पाछे उतार के ठण्डो होय तब जल नितस्थो दही वाई कपडा में छोछान के मिलावनों पाछे बूरा सुगन्धी मिलाय के पितराय नहीं ऐसे वासन में धरदेनो ॥

११ दही भात

चोखा एक सेर दही एक सेर अदरक के टुक आदपात्र सुगीया हींग पाव तोला जीरा मुन्यो एक तोला धी दो तोला (विधि) चोखा को गारके पाछे ठण्डो कर राखे पाछे वी में हींग को बघार देके दही डारे पाछे चोखा मिलाय के मुन्यो जीरा तथा सुगीया डारके मिलावे ॥

१२ खटो भात ।

चोखा आध सेर हल्दी पात्र तोला राई आधा तोला तिल मुने एक तोला मेथी शिकी को कुटो भयो चूरा पौन तोला हींग डेढ मासा नोनडेढ तोला नीबू नग पन्दरह को रस छान के धी दो तोला ।

(विधि) चोखा को खिलेमा रांधके घीको बघार धरके राई तथा हींग डारके चोखा को छोकने पाछे हलदी तथा नोन पिस्थो पधरावनो मिलावनो तामे नीबू को रसडार के हरावनो पाछे मेथी तथा तिल डार के उछारनो सब मिल जाय रस सो. ख जाय तब उतार लेवे ॥

१३ बड़ी भात ॥

पांचमो बड़ी भात की रात उपर लिखी है ।

१४ अमरस भात

चोखा आध सेर आंग को रस दो सेर बदाम पांच तोला लावतरी आध तोला इलायची एक तोला किस मिस पांच तोला केशर आध तोला बूरो तीन सेर ।

(विधि) चोखा को खुद गारके राधने पाछे वामे अमरस डारनो लदक के मिलजाय बत बुरो डारे पाछे केशर डारे पाछे

बदाम को छिलका उतार के नाखे किस मिस डोर इलाय के उतार लेवे पाछे जरा ठण्डो होव तब सुगन्धी मिलावे पीतल के अथवा चांदी के वासन में करनो काठके कोंचा सोंहलावनो
१५ नारंगी भात ।

चोखा आध सेर नारंगी नग २० बदाम पांच तोला केशर आध तोला कस्तूरी दो रती किस मिस पांच तोला इलायची आध तोला बुरो तीन सेर ।

(विधि) चोखा को रांधने नरम राखने पाछे नारंगी को जीरा पधरावनो ता पीछे बुरो डार के खदकावेन चार खदका आवे ता पीछे बदाम छिलका उतार के डारने किस मिस डार के केशर डारनी पीस के पाछे उतार के कस्तूरी सुगन्धी मिलावनी यह पीतल के वा चांदी के वासन में लकड़ी के हाथ सोंहलानो ॥

१६ घीया भात ।

चोखा पाव सेर घीया एक सेर को छुपन बुरा डेढ सेर इलायची आधा तोला बरस दो रती ॥

(विधि) चोखा आधे सीजे तब घीया को खुमण डारनो पाछे चोखा तथा घीया खूब कोमल होयजाय तब बुरा डारनो दो खदका आय जाय तब उतार लेनी पाछे सुगन्धी पधरावनी ॥

१७ केला भात ।

चोखा आध सेर केला नग दस बुरो दो सेर घी पाव सेर इलायची डेढ मासा बरस तीन रती ॥

(विधि) चोखा सीज जाय तब केलाकी छाल उतारके

दूक २ करे पाछे चोखा में पधराय देवे पाछे बूरो मिलाय खदका य उतार लेनी सुगन्धी मिलाय देनी घी डारके हलायके टाक देनी ॥

१८ खर बूजा भात ।

चोखा पात्र सेर खर बूजा एक सेर बूरो डेढ सेर इलायची आधा तोला केशर डेढ मासा बरास चार रती ॥

(विधि) चोखा सीज जाय तब खरबूजाके दूक २ करके पधराय बूरो डारे पाछे खदकके गाडो होय जाय तब उतारके सुगन्धी मिलावनी ॥

१९ खीचडी मृगकी दारकी ।

चोखा ढाईपा दार डेढपा नोन एक छटांक अदरक के मुंगीआ एक तोला कारी मिरच एक तोला हलदी आधातोला घी एक छटांक हींग पात्र तोला

(विधि) जल तीन सेर को अधेन धरनी अधेन आँव तब चोखा दारको धोयके पधराय देनी जब आधी सीजजाय तब नोन तथा हलदी तथा मुंगीआ कारी मिरच पधराय देनी पाछे सीजजाय तब बीचमें गडा करके हींग पधराय बाँमें घी एक छटांक पधराय ऊपर खीचडी सों खाडो भर देनी पाछे आँव निकासके थोडी आँव भूभरमें धरनी पहले खीचडी को हलाव नी नहीं आत्र घटा पीछे हलायके भोग धरनी ।

२० खीचडी आखे मृगकी ।

चोखा ढाईपा मुंग ढाईपा नोन पाँच तोला अदरकके मुंगी आ दो तोला हींग एक मासा घी दो छटांक हलदी आधातोला

(विधि) जल आत्र सेर को अधेन धर अधेन होयतब

मूंग पधराय दे पाछे मूंग फटजाय तब चोखा धीयके पधरावे
सदके तब नोन हलदी पधरावे और ऊपर प्रमान ॥

२१ अरहर की दारकी खीचड़ी ।

चोखा ढाईपा दार डेढग नोन पाँच तोला अदरक के मूंग
घी दो तोला हींग डेढ मासा घी दो छटांक हलदी आधा तोला
(विधि) जल चार सेर को अधेन होय तब वामें गरम
जल डारके ठण्डो जल मिलायके घौवनी पाछे पधराय देवे
हार फट जाय तब धोयके चोखा पधरावे और क्रिया ऊपर
प्रमान ॥

२२ खीचड़ी ।

चोखा पाव सेर घेहूँ दो छटांक ज्वार दो छटांक मूंग दो
छटांक चणा की दार दो छटांक चोरा दो छटांक नोन पाँच
तोला हलदी आधा तोला घी पाव सेर अजमायन आध
तोला वाजरी आदपा हींग पाव तोला अदरक के मुगीआ
दो तोला ॥

विधि-पथर घेहूँ ज्वार, वाजरी तीनों को जल को छीटा
देके कूटनों छडनो धीरे २ छिलका फटक के जल सेर पाँच को
अधेन होय तब तीनों को पधराय देनां आधे सीज जाय तो
मूंग चणा की दार चारों पधरावने ते जरा सीजे तब चोखा
पधरावने जराके क नोन हींग अजमान तथा मुगीआ अदरक
के हलदी पधरावने जल शोसजाय शीज जाय तब घी पधराय
हलाय के टाक देवे आँच निकास अंगार पैराखे ॥

२३ मीठी खीचड़ी ।

घेहूँ आध सेर छुड तीनपाव घी एक छटांक लोंगकी बुकनी

इलायची पाव तोला जावत्री पाव तोला जायफल पाव तोला
 (विधि) घेहूँ को आगले दिन जल डार के मिलाय के
 दो घंटा रहवे देने पाछे ओखरी में हलके हलके हाथन छडने
 दूटे नहीं तैसे छडके छिलका उतर जाय तब फटक देने सावत
 छुदे करलेने दूटे छुदे राखने पाछे भुका छुदा राखनो जल सेर ३ को
 अधेन होय तब आखे घेहूँ पधरावने आधे शीज जाय तब दूटे
 पधरावने ये शीज जाय तब सूका तथा गुड पधरावनों होयचुके
 तब आंध निकास सुगंधी डार घी डार के हलामनो नीचे बैसे
 नहीं हलायवे की तजबीज राखनी ।

२४ रोट्टी घेहूँ की ।

चून एक सेर घी आधपाव चोरीठा पाव सेर चोखाँ को चून
 आध पाव ।

(विधि) चून को माँहके रूँद के ऊपर जल छिडके भिजोय
 देने पाछे थोड़ी देर पाछे जल को हाथ देते जानो और गूदते
 जानो बराबर रोट्टी करवे लायक होय तब जितनी बडी रोट्टी
 करनी होय तितने बडे लोवा करने पाछे चकला के ऊपर बेलन
 सों चोरीठा के पलोथन सो बेलनी पाछे मोटे तवा पर डारनी
 जरा गरम होय के पलटनी सामे जरा चुमकी पडे के कोलान की
 आंध पहले से ही काढी राखी होय तापे आंधी पटकनी फूल
 जाय सिक जाय उठाय के थारी में धर के चपचा सों घी चुपड
 नो याही प्रमाण करनी ।

२५ दुपडो रोट्टी घेहूँ की ।

चून एक सेर घी तीन पाव चोरीठा आध पाव ।

(विधि) ऊपर प्रमाणे चून को बांध के तैयार करके लोवा करके लोवा को एक बगल घी गरम में लगाय चोरीठा में लगाय के बराबर दोनों पड़त मिलाय बेलके तपा के ऊपर डारे जरा गरम होय के पलट दे भी पाछे चुपकी लाल पडे तब पलट देनी शिक जाय तब उतार हाथथी फटकार के पडत दोनो छुदे कर थारी में धरके घी चमचा से चुपड देना दोनों पडत ।

२६ मिशी रोटी ।

घेहूँ को चून तीन पाव बेसन पाव सेर हलदी एक तोला अजमान आध तोला घी दो छटाक हींग आध तोला नोन आधा तोला ।

(विधि) दोनों चून मिलाय के हलदी नोन हींग छूट के तथा अजमान मिलाय के चून मांड के ऊपर प्रमान रोटी सेकके घी चमचा से चुपडनो ।

२७ बेजर की रोटी ।

जौ तथा घेहूँ को चून एक सेर नोन आधा तोला अजमान आधा तोला हींग पाव तोला ।

(विधि) चून में सब वस्तु मिलाय के बांध नो पाछे बेलके ऊपर प्रमान सेकनो और फूलावनो घी चुपड के धरनो ।

२८ मूंग की रोटी ।

मूंग को चून एक सेर हलदी पाव तोला घी दो छटाक ।

(विधि) चूनको बांध के खूब गूँदनो पाछे लोवा करके पलोथन से बेलनी पाछे सेकनी दोनों बगल लाल चुपकी पडे ऐसी सेक घी चुपडनो ।

२६ फेंना रोटी ।

घेहूँ को चून एक सेर घी आधा सेर ।

[विधि] चूनको माड के खूब दूपीने कछु नरम राखनो ताके आठलोवा करके पाछे चकलापै डेढ बिलस्त गुल्यायपी थोडी बेलनो पाछे ताके उपर भिज्यो घी सगरे पै चुपडनों पाछे बीचमें सो अगलीया सो छेद कर लपटते जानों पाछे एक बगल सों तोड के तामें सो तीन टुक कर के अगलिया पै लपेट के लोवा करने जैसे छेद कलाके करे ता प्रमान लोवा कर के बेलनें पाछे जरा ओडे तवापे सेकने ताके चार बाजू घी डारनो घा भें सडसडावनें दोनों बगल लाल चुमकी पडे तेसे सेकके उतार ते जाय और ऐसे सगरे लोवाकी रोवटी करके घी बन्यो होय सो संगरी पै चुपड देनी ॥

३० भरमा रोटी ।

मूंग की दार आध सेर घेहूँको चून एक सेर पिस्यो नोन आधा तोला घीपाव सेर हलदी आधा तोला हींग आठ रती अदरक एक तोला हुचलके हवेज गरम मसाला एक तोला पिरचकारी पिसी एक तोला ॥

[विधि] चून में घी एक छटांक को मोन देके बाधनों खूब दूपके धर राखनो पाछे दार को अगले दिन भिजोय राखी होय ताको धोय छिलका निकार के पाछे घी घर के हींगमें छोक देनों पाछे तामें नोन हलदी पधरावनी पाछे ठारु देनी सीज जाय तव उतार लेनी पाछे तामें नीबूको रस तथा अदरक हवेज पिरच सब मिलाय पिसल डारनी पाछे लोवा करने पाछे घेहूँका लोवा करने दोनों के बरा बर पाछे लोवा मे दारको लोवा भरके

पूरण पूड़ी को जैसे सेके घी चुपडके धरे ऐसे बेसनकी भरमा रोटी होय परन्तु बेसन पाव सेर ते घीमां हींग नाखी मिलाय के सेके पाछे हवेज उपर प्रमाणे मिलाय के करे घी आछी रीत सों चुपडे ओर क्रिया ऊपर प्रमान ॥

३१ त्रिगुडा के टिकड़ा ।

घेहूं को चून डेढ पाव मूंगको चून सवापा वाजरेका चून पाँच छटांक हलदी आधा तोला हींग एक मासा घी दो छटांक अजमायन आधा तोला नोन आधा तोला तेल दोछटांक ।

[विधि] तीनों चून को मिलाय के तेलको मोन्दारे के हींग नोन हलदी अजमायन सबको मिलाय करडो बांधे ताको भिसलके लोवा चोर्बास करके बेलके सेकने दोनो दगल लाल चुमकी पडे तेसे सेकके घी में चुपडे ऐसेही सादा घेहूं के टिकरा करे ।

पूरण पूड़ी ।

३२ अरहर की दारकी पूरण पूड़ी ।

घेहूं को चून एक सेर दार एक सेर गुड एक सेर घी पाव सेर जावत्री आधा तोला जायफल पाव तोला ।

(विधि) चूनमें घी छटांकको मोन देके बांधनों ताको घी को हाथ देके दूपके नरमावनी पाछे दारकी जल धरके बाफनी सीझजाय तब जल बडती होयतो निकासके घोटनी पाछे जल सोखजाय तब वामें गुडको चूरो डारके घोटके मिलाय जग शीरते नरम उतार लेनी पाछे सुगन्धी मिलाय चूनके लोवा को जरा बेल तामें पूरण भर लपेट सन्ध मिलाय लोवा करके बेलके सेकनों चमचासो घी चुपडनो ॥

३३ बूराकी अरहर की दारकी पूरण पूटी ।

घेहूं को चून एक सेर दार अरहर की एक सेर बूरा डेढ़ सेर धी पाव सेर इलायची एक तोला वरास हो रती ॥

(विधि) ऊपर प्रमाण करनी धी चुपडके धरनी ॥

३४ चना की दारकी पूरण पूटी ।

घेहूं को चून एक सेर चनाकी दार एक सेर बूरा डेढ़ सेर धी पाव सेर इलायची आधा तोला ॥

(विधि) चूनको ऊपर प्रमाण बांधनों दारको ऊपर प्रमाण बाफके शिल्ले पीस लेनी पाछे चूला पे चढाये बूरो पभराय घोटनी शीश सो जरा नरम होय तब उतारके सुगन्धी मिलाय ऊपर प्रमाण भरके बेलके सेकके चुपडनी ॥

३५ सूरज रोटी ।

घेहूं को चून एक सेर बूगे एक सेर धी पाव सेर गिरीको खुमन तीनपा इलायची एक तोला ॥

(विधि) चूनको मोन देके मांडनो और खुनको जरा धी डारके सेकनों पाछे बूरा सुगन्धी मिलाय के खोवा ये पूरण भरके ऊपर प्रमाण सेकके धी चुपडके धरनी ।

३६ अटवी की पूरण पूटी ।

घेहूं को चून एक सेर तेल आध सेर अरवी आध सेर नॉन दो तोला कारी मिरच आधा तोला हींग पाव तोला धानिया हवेज एक तोला अमचूर आधा तोला लोंग बुकनी आधा तोला ॥

(विधि) अरबी को छिलका उतार मन्दी आंच पे तेलमें छोड़देनी खूब सीज जाय तब निकाशके मिश्रण डारनी एकरस होयजाय तब ऊपरको इबेज मिलायके चूना में मोन तेल कोदेके बल में नोन तोला एक डारके चून माडनो पाछे ऊपर प्रमान लोवा में पुरण भर के बेलके तेलमे तलले ॥

१७ मिशो टिकड़ा ।

घेहूँ को चून डाईपा बेसन डेढपा हींग सवा मासा हलदी एक तोला धनिया इबेज एक तोला नोन आधा तोला कारी मिरच एक तोला तेल शादपा घी आदपा ॥

(विधि) चून में तेलको मोन देके इबेज मसालो सब मिलाय कठन बांधनो मिस्रणके ऊपर प्रमान बेलके सेकके चूपडके धरने ॥

१८ बाजरे के पराम्ठें ।

चून एक सेर कारी मिरच दो तोला नोन आधा तोला हींग चार रत्ती तेल अथवा घी डेढपा ॥

(विधि) चूनमें सवी चीज मिलायके मांडनो खूब मिलाय के बेलके चुपडके तये पे डारनो घी अथवा तेल सो फिर तये पे घी तेल डारके सडशडावनो सिक जाय तब उतार के धरनो ॥

१९ मेथी बाजरे के पराम्ठे ।

चून एक सेर मेथी पाव सेर हींग एक मासा कारीमिरच पिसी एक तोला नोन आधा तोला तेल अथवा घी पावसेर इबेज एक तोला ॥

(विधि) मेथी की भागी महीन समार के चूनमें मिला-

बनी नोन हवेज सच डारके मांडनो भिसिलके बेलके घी अथ
वा तेलमें ऊपर प्रमाण सड सडाय लेने ॥

४० रोटी वाजरेकी ।

(विधि) चूनको मांडते जानो खूब भिशलते जानो और
बेलके तये पै डारनो जा गरम होयके पलटनो सिकके लाल
चूमकी पडे तब पलटनो फूलजाय सिकजाय तब उतारके घी
चुपड देनो ॥

४१ घेहूँ की गुडकी मीठी रोटी ।

चून एक सेर गुड आध सेर घी दो छटांक

(विधि) गुडको पानी करनो थोडो जितनेमें चून पण्डे
पाछे लोवा करके बेलके रोटी की नाई सेकके चुपडदे ॥

४२ बाटी ।

घेहूँ की चून एक सेर मोटो घी पाव सेर नोन २ तोला

(विधि) चून नोन मिलाय जल सों मांड के खूब दूधनो
पाछे बाटी घडके जरा वामे अगूठा सो खाडो करके ऐसे घडके
ऊपरन की आंघ सिलग जाय तब सेकें दाग न पडे और झट २
पलटे सिक जाय लाल होय जाय तब खाडा करके शुभर में
गाड दे खूब परिपक्व होय जाय तब निकाश के कपडा सू पोंघ
के जरा हथेली में दाव के खिलाय के घी में डुवाय २ के घर
ते जानो ।

४३ रबी की बाटी ॥

घेहूँ काँवा चौदह छटांक बेसनदो छटांक घी छःछटांक नोन
तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा ।

[विधि] रवा तथा बेसन मिलाय तमें मोन घी दो छटांरु को हलदी हींग मिलाय बांधके बाटी बडे पाछे चूलापै घी घर के छोडदेनी मन्द् २ आंचसो शिके एक बगल लाल होय जाय तब पलट देवे दोनो बगल और भीतर परिपक होय जाय तब उतार लेनी ॥

४४ गुड की मीठी बाटी ।

घेहूँको मोटो चून एक सेर गुड रवादार डेढपाव घी डेढपाव ।

[विधि] चूनमें मोन घी दो छटांरु को देके पाढनी गुदेके बाटी के बीच में गुड भरके बाटी घी में तलनी मन्दीर आंचसो परिपक होय तब निकाशलेनी ॥

४५ अदरक की बाटी ।

घेहूँको घून एक सेर अदरकके सुगीआ दो छटांरु नोन तीनी तोलों हींग मासा २ घी दो छटांरु ॥

[विधि] सुगीओको घी एक तोला घरके हींगको छोकदेना पाछे तामे नोन एक तोला पिस्वी मिलायके उतार लेवे पाछे चून में मोन घी दो छटांरु को देके नोन तोला दो डारके चून को माहे पाछे बाटी में सुगीया भरके बांधनी पाछे घी घरके तललेनी ॥

४६ चीलाकी रीत ।

❀ उडदकी दारके चीला ❀

उडदकी दार तीनपाव बेसन पाव सेर तेल पाव सेर नोन तीन तोला मिरचकारी पिस्वी एक तोला हलदी आधा तोला हींग पाव तोला ।

[विधि] दार छिडकनके की को आगले दिन भिजोय देनी दूसरे दिन धोय के महीन पीशडारे पाछे बेसन मिलाय घोर

करनों ताँपे नोन मिरच हींग हलदी मिलाय के पाछे घोटो तथा छीदो साफ करके चूलापे धरके धारें तेल को रुई सो पोता फिरा यके कटोरी सो तथापै डारके हाथ सों चौड़ाव देय जहा ज.दा होय सो कटोरी में पाँच लेनो पाछे रुई को पोता तेलु की चारधो बगल फिरावनो पाछे शिकजाय तव कोंघा सों पछट देनो याही तरह जितने होय तितने करने ॥

४७ मुंगकी दारके चीला ।

मुंगकी दार एक सेर तेल एक सेर नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग आधा तोला मिरच काली एक तोला ॥

[विधि] दार को अगले दिन भिजोय दूसरे दिन धोय पीसके घोर करे ताँपे सब चीज मिलाय के तथा पै तेल के रुई को पोता फेरके कटोरी सूं फेलाय के नाखे पाछे ऊपर सों पाँच के चारधो तरफ पोता फिराय के सेके ऊपर प्रमाने ।

४८ बेसन के चीला ।

बेसन एक सेर तेल पाव सेर नोन ३ तोला हींग पाव तोला हलदी आधा तोला काली मिरच एक तोला ।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय घोर करे कडी जैसे पाछे तथा ऊपर तेल को पोता देके कटोरी सों ऊपर प्रमान करले ।

४९ गुडके चीला ।

गेंहूँ को चून एक सेर गुड डेढ पा घी पाव सेर ।

(विधि) गुडको पानी करनों ताँपे गेंहूँ को चून को घोर करनो पाछे पोता देके ऊपर प्रमान करनो ।

५० बूरेके चीला ।

गेंहूँ को चून एक सेर बूरोआधा सेर ।

(विधि) बूरेको जल करके चून को घोर करना मथके पाछे ऊपर की रीत प्रमान ।

५१ बेसन के गाढाआ ।

बेसन एक सेर नोन ३ तोला खाणे डेढ तोला कारी भिरच दरवरी छिलका उतार तोला २ तेल आध सेर हिंग पाव तोला ।

(विधि) बेसन में नोन तेज ४ तोला को देके खारे के मट्टी के बासन में सेक के फुलाय के पीस के डारना भिरच को डारनी पाछे नोन हिंग को जल करके बेसन को करडो बांधे पाछे तेल के हाथ सों खूब दूपनो पाछे आधे कलाक पीछे ढोवा करके हथेरी सों पटा अथवा कथरोट ओधी काके हथेरी सों वाके ऊपर बले ढोवा करके तेल में डबोते जानो फिर तेल की कड़ाई में तले घन्द २ आंचसो परिपक होय तब निकासे एक तोड देखनो बीच में शिकरों ।

५२ बेसन की सेव जर्झराका ।

बेसन एक सेर नोन ४ तोला हिंग पाव तोला तेल पाव सेर कारीभिरच पिसी पाव तोला ।

(विधि) नोन तथा हिंग को जल करके बेसन में भिरच मिलाय के नरम शीरा जैसों बांधे पाछे तेल को नोन डार के पाछे कड़ाई में तेल घडाय के गरम करके फाडे कोकम डारे अथवा नोन डार के काड पीछे कड़ाई के ऊपर कोंथा धरके वाके ऊपर जर्झरा धरके अटकावे पाछे जलको हाथ देके बेसन को लोंदा शारोंप धरके हथेली सों घीसके सेव पाडे ऐसे घी में

धी होय तामें नोन ऊपर सों झुरकावे ए अनसखडी में होय जझरा जैसो होय तैसी होय ।

५३ चौरा फली ।

वेसन एक सेर नोन चार तोला हींग पाव तोला अजमान एक तोला कारी मिश्र पिसी एक तोला तेल एक सेर ।

(विधि) हींग नोन को जल करके वेसन में अजमान मिश्र मिलायके करडो बांधे पाछे तेल आदपा लेके दूपते २ घण्टा दे पाछे दफला के ऊपर बरोबर वेले पाछे चाकूते आंका पाइके तेल में तलनी ॥

५४ सेब मेदाकी (पाटियाकी)

मेदा एक सेर बूरो डेढसेर घी आदपा इलायची आधा तोला ॥

(विधि) मेदा को करडो बांधके एक घण्टा राखके पाछे जल छिडकते जानो और नरमाबनी सेब घटवे में आवे ऐसो राखनो पाछे एक तखता [पाटिया] सेब बटबे को होय है तामें आंका २ होय है ताको धरके पाटिया को गोडा होय के ताके ऊपर बैठके घी चुपड के हाथ में घी चुपडके लांबा लेके दोनों हाथन सों बेलनी नीचे दोनों बगल सों एक जनो दोनों तरफको दोनों हाथन सों नीचे पातलन पै फैलाय २ के छत्तासे धरता जाय पाछे धूलमें मूखणाय तब बासनमें धरदे जब करनी होय तब सेब एक सेर लेके जलको अंधेन धरनो सबेको घी आधी छटांक धरके भून लेनी पाछे अंधेन छछने तब और देनी पाछे थोडी देर पीछे देखनी गलजाय तब पसाय डारे जल नितर जाय तब तपेली में घी डारके बामें पधतय देके

मिलावनी खदका दो तनि आवेके उतारके सुगन्धी पधराय
के भोग धरनी ॥

५५ कठोर ॥

बाल एक सेर हींग डेढ मासा पिश्यौ गिरी को खुमन दो
छटांक तेल एक छटांक बुरो एक छटांक कारी पिरच डेढ बोला
अमचूर २ तोला किसमिस आठ तोला ह्वेज चार तोला नॉन
दो तोला ॥

(विधि) बाल को एक दिवस भिजोय दूसरे दिन जल
निकाशके कपडा में बांधके ऊपर कछु बोझ धरनी जब कोंटा
फूटे तब लेके छिलका एक २ करके उतार डारे पाछे तेलको
बघार धरके हींग में छोक दे पाछे जल डारके ढक देनी जरा
गले तब नॉन हलदी डारे खूब सीजजाय तब किसिमिस डारे
पाछे जराठेर के अमचूर तथा बुरो मिलाय ह्वेज तथा खुमन
पधराय मिलाव उतार लेनी ॥

५६ बाल की दार ।

बालकी दार एक सेर तेल आदपा बूगे दो तोला नॉन
तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा कारी पिरच
सधा तोला ह्वेज दो तोला गिरी का खुमन आदपा ॥

(विधि) दारको दो पहर भिजोय देनी पाछे हींग को
छोक देनी जलको छीटा देके नॉन हलदी डारनी पाछे मन्दीर
आंचसो होयजाय तब ह्वेज खुमन बूगे मिलावके उतार लेनी
जो अनसखडी में करना होयतो घीमें छोकनी और नॉन नीचे
उतार के डारनी ॥

५७ दार भूगकी छुटी ।

दार एक सेर घी आदपा नोन तीन तोला पिश्यों हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा हवेज दो तोला कारी मिरच डेढ तोला ॥

[विधि] दारको दो पहर पहले भिजोय पाछे घीमें छिलका निकाश के हींग सीरा को छोक देनों पाछे हलदी हारके जल के छीटा देके टांक देनी मन्दी २ आंचसो कौलान पै रहवे देनों पाछे शीजजाय तब नीचे उतार के नोन हवेज पिसी मिरच डारनी जो सखडी में करनी होयतो तेलमें छोकनी नोन हलदी सेगही ऊपरही डारनी और लाल मिरच बपराय तहाँ छोक में मिरच डारनी ॥

५८ चनाकी दार छुटी ॥

[विधि] चना की दार एक सेर को रात्रको भिजोयदेनी और क्रिया ऊपर प्रमान ।

५९ मूंगकी श्रिकुरी ।

मूंग एक सेर घी दो छटांक हींग डेढ मासा हवेज धनिया दो तोला नोन तीन तोला हलदी आधा तोला कारी मिरच एक तोला ॥

[विधि] मूंगको दो दिन भिजोयके जल नितारके मोटे कपडा में बांधके ऊपर बोझ धरनी कोट फूटे तब निकाशके भी में छोक हींग हारके पाछे जरा जलको छीटा देके हलदी हार के मन्दी आंचसो होयवे देनी शीजजाय तब उतारके नोन मिरच डारके मिलायके धरनी यह अनसकही को और

सखड़ी में तैल में छोंकनो और नोन हलदी संग पहले ही डारनी ॥

६० मोठ के वधारिआ ॥

[विधि] मोठ को एक सेर को अगले दिवस भिजोय दूसरे दिन जल निकाशके तेल आदपा को बघार धरके हींग डेढ मासा और मिरच आधा तोला धरके छोंके पाछे जरा जल छिडके नोन तीन तोला हलदी आधा तोला पधराबे शीज जाय तब उतार के हवेज दो तोला मिलायके धरनो ॥

६१ आखे उडद ।

उडद एक सेर बेसन दो छटांक वी एक छटांक मठा दो सेर नोन चार तोला हलदी आध तोला हींग दो तोला गरममसाला तीन तोला लोंग आध तोला मिरच आध तोला ।

[विधि] जल को थोडो अधेन धरके ओर देने शीज जाय तब जल होय सो पसाय के मठा पधराय देनो पाछे नोन हलदी डार के बेसन को धोर पधराय देनो एकरस होय जाय तब छोक देके गरम मसाला मिलाय के उतार लेनो ।

६२ आखे चना बाल तथा मटर ।

चना एक सेर धी आध पाव नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ तोला हवेज दो तोला मिरच आध तोला ।

(विधि) चना को आगले दिवस भिजोय देने पाछे बघार धरके हींग मिरच सो छोक के थोडो सो जल छिडके हलदी नोन डार के ढाक देनो मन्दी २ आंच सो होयवे देनो शीज जाय तब उतार के हवेज मिलाय के धरनो अनसखड़ी में करे तो नोन नीचे उतार के डारनो याही रीत सो बाल तथा मटर होय हैं ।

६३ हरे मटर ।

मटर एक सेर घी एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ तोला मिरच आध तोला हवेज दो तोला हरघो धनियां ढाई तोला खुमन गिरी को दस तोला ।

(विधि) मटर को घी धरके हींग मिरच को छोकदे के नोन हलदी पधराय देवे जल को छिडक के ढांक देनो शजि जाय तब धनियां खुमर पधराय देवे मिलाय के उतार धरे ।

६४ चौरा ।

चौरा एक सेर तेल दो छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ मासा मिरच आध तोला हवेज दो तोला अम-चूर तोला ढाई बूगे चार तोला ।

[विधि] चौरा के हींग मिरच को छोक देके नोन हलदी पधराय जल ढारनो बफ जाय तब सटाई घुरो पधराय के उतार ले ।

६५ मूंग छुटा ।

मूंग एक सेर घी दो छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ मासा हवेज दो तोला ।

[विधि] जलको अर्धेन धर के और देते जरा शजि जाय तब नोन हलदी हींग पधरायदेनो खुब गल जाय जल सूक जाय तब हवेज मिलाय के उतार लेनो ।

६६ दार शरैर की ॥

दार एक सेर घी ढाई तोला नोन आध तोला हलदी आध तोला मेथी आध तोला राई आध तोला हींग डेढ मासा कोकम पांच तोला बूरी वा गुड दो तोला ।

(विधि) अधेन होय तब दार को गरम जल और ठंडे जल
सों धोय दोपहर पाछे और देवे शीज जाय तब नोन हलदी
पधरावे सूख शीज जाय एक रस होय जाय तब गुड को कम
पधराय कर बधर धरके मेथी राई हींग को छोक देवे पाछे
हरघो धनियो पधराय के उतार लेवे ।

६७ अरहर की लचकादार और ओसामन ॥

दार एक सेर घी पाव सेर नोन पांच तोला हलदी एक
तोला हींग दो मासा मिरच एक तोला कोकम चार तोला गुड
चार तोला राई आध तोला जीरा आध तोला ।

(विधि) अधेन होय तब दारको गरम जल तथा ठंडो
जल सों धोय के और देनी टांक देनी शीज जाय तब पसाय
देनी दारको आंच पे धरके नोन टाई तोला हलदी आधा तोला
हींग एक मासा दार के घोट देनी एक रस होय जाय तब घी
छटांक भर रास के सब घी पधराय देके टांक के अङ्गार के
ऊपर दस मिनट रहवे देनी पाछे उतार लेनी लचका (कठन)
दार अब तपेला आंच पे धरके एी टाई तोला धरके जीरा, राई,
मिरच दारनो तडतडे तब हींग दार के ओसामन छोक देनो नोन
हलदी दारनो खद के ऊपर झाग आवे तब कोकम को धोय के
डारें और गुड डारे ता पीछे खदको आवे तब हरघो धनीओ
छटांक भर दार के टांक के उतार लेनी यामे अदरक के मुंगीआ
भी पेड है ।

६८ दार उडद की छडियल ।

दार एक सेर घी दो तोला नोन ५ तोला हलदी आध तोला
हालें डेठ मासा गरममसाला तीन मासा मिरच आध तोला अम

चूर एक तोला अथवा नीबू एक नीचोडनों गुड एक तोला ।

(विधि) अधेन होवे तत्र दार को धोय के ओर देनी जरा गले तत्र नोन हलदी पधरावनी बराबर शीज जाय तत्र कडछी में धी धरके मिरच हींग धरके छोक देवे पाछे गुड खटाई डार के पाछे गरम मसालो डार के उतार लेवे ।

६८ उडदकीं छिलकन की ॥

दार एक सेर घी दो तोला नोन तीन तोला हलदी आध तोला लोंग डेढ मासा हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला गरम मसालो ढाई तोला ।

(विधि) अधेन होय तत्र दारको धोय के ओर देनी नोन हलदी पधराय के ढाक देनी शीज जाय तत्र हींग मिरच और लोंग को छोक देनी पाछे गरमसालो डार के मिलाय के उतार लेनी ॥

६९ त्रैवटी दार ।

अदरेकी दार पांच छटांक चनाकी दार पांच छटांक उडद की दार डेढ पाव घी दो तोला नोन पांच तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला मेथी आधा तोला राई आधा तोला नीबू एक गरम मसालो तीन तोला

(विधि) अधेन होय तत्र दार धोयके और देनी जरा शीजे तत्र नोन हलदी पधरावनी खूब शीज जाय तत्र मेथी राई मिरचको छोक देनी हींग कची पधरावनी पाछे हवेज मसालो खटाई पधराय देके उतार लेनी ।

७० मूंगकीं ब्रह्मीअल दार ।

दार एक सेर घी दो तोला नोन पांच तोला हलदी आधा

तोला हींग डेढ़ मासा मिरच आधा तोला ।

(विधि) अधेन होय तव दार धोयके ओर देनी जर
गले तव नोन हलदी डारदेनी शीज जाय तव मेथी मिरच
धीराको वधार देनो हींग कच्ची डारनी होय चुके तव हवेज
डारके उतार लेनी ॥

७१ मूंगकी छिलकन की दार ।

दार एक सेर धी दो तोला नोन पांच तोला हींग डेढ़
मासा हलदी आधा तोला हवेज तीन तोला मेथी एक तोला
मिरच आधा तोला ।

(विधि) अधेन होय तव दार धोय के ओर देनी जर
शीजे तव नोन हलदी डार के टांक देनी शीजजाय तव कच्ची
हींग डारनी मेथी मिरच को छोके देनो हवेज पधराय उतार
लेनी ॥

७२ मूंग मेथी ।

मूंग एक सेर मेथी दो छटांक नोन पांच तोला हींग दो
मासा हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला कोकम पांच
तोला हवेज चार तोला ।

(विधि) अधेन होय तव मूंग तथा मेथी ओर देनी मेथी
पहले दो घंटा भिजोय देनी पाछे नोन हलदी पधराय के टांक
देनी पाछे शीज जाय तव कोकम डार के धोय के अब ब
आमचूर पाछे हींग मिरचको वधार देनो हवेज ना सके उतार
लेनी ॥

७३ चना की दार ।

दार एक सेर बेसन आदपाब धी दो तोला नोन तोला

पांच हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा मिरच एक तोला
कोकम पांच तोला अथवा कच्ची केरी केदूक दो सेर धनीओ
हवेज द्वाई तोला अजमायन डेढ़ मासा ।

(विधि) अधेन होय तब दार को धोय के और देनी
दार गलजाय तब बेसन को धोर करके नोन हलदी डार के
पधराय देनी एक रस होय जाय तब खटाई डार के कडलीमें
धी धर के हींग मिरचको छोक देनी हवेज अजमान डार के
पिलायके उतार लेनी ।

७४ कर्दी ।

बेसन दो छटांक मठा २ सेर धी दो तोला नोन तीन तो-
ला हलदी आधातोला अदरक के सुगीया दो तोला मेथी आधा
तोला राई आधा तोला जीरा आधातोला हींग डेढ़ मासा मिडी
नग ४ मीठो नीम के पत्ता की झुड़ी एक हरयो धनियो एक
छटांक मिरच द्वाई तोला बुरो एक छटांक ।

[विधि] बेसन में नोन हलदी डार के मठा सों घोर
करनी मठा न होयतो जलमें घोर करनी तापीछे पघार धर
के मेथी राई जीरा तथा मिरच सो छोकनी और हलावनो
खदको आवे तब अदरक डारनी मिडी के दूक २ करके डारने
और कची हींग डारनी खूब खदक जाय तब बुरो डारनी पाछे
नीम तथा धनियो पधराय द्वांक के चार मीनीट पीछे उतार
लेनी जहा ताई फीण आवे खदको नआयो होय तहा ताई
हलाव ते रहनी नही तोउफनके निकसजाय और मठान होय
तो कोकमकी करे जल सो घोर कर के खूब खदक जाय तब
कोकम डारें और अहरेर की दार को पसाय के औसापन
निकसे बाको छोक के घोर को डारें क्रिया ऊपर प्रमान खदक

को आय जाय तब उतार लेवे यामें सरगवा कीसीगर्वा पडे
 चार चार अंगुल के टुक करके वेगन पडे है किया ऊपर प्रमान
 पकोडी की कठी बेसन पावसेरको जलसो बाधके छूव मथे जलपे
 पेरे तब धी धरके पकोडी तलनी कठी भेषधरावनी ए पकोडी
 की कठी भई ऐसैही बूंदी छांटके पधरामें वों बूँदा की कठी भई।

७५ पतरवेलाश्रा की कठी ।

(विधि) कठी ऊपर प्रमान करके अरबी के पतों में
 बेसन में हींग हबेज मसालां डारके जलमें गाड़ों गौर कर
 पत्तान पै चुपडे लपेटके बाटा करे पाछे एक तबेलामें वास
 डारके ऊपर शक्तिमें धरके भीतर बाफमें शीतमाय ऊपर डारके
 देवे सू वफजाय तब निकाशके चकता जैसे समारके पधरावे
 कठीमें केला पडे है वेगन भीडी शींग की फरी अदरक के
 सुंगीआ पकोडी वडी केऊ बीज पडे है ॥

७६ तीन कुडा ।

चौखा को चून आध सेर भिजे चना आदपा वडीया

(विधि) चौखाके चूनासे गौर करके तामें नोन और
 कारी मिरच डारके हींग जीरा सो छोक देनों पाछे तामें भिजोये
 भये चना तथा वडी उडदकी डारके खदकावनो होय बुके तब
 उतार लेनो ॥

७७ चूरमा ।

गेंहूं को चून एक सेर तेल एक छांटक सिके तिल एक
 छांटक धी आदपा गुड आदपा ॥

(विधि) चून मोंटी तामें तेलको मॉन देंके तिल मिलाव
 के थोड़ो थोड़ो जल डारते जानों करडों बाधनों खिलेमा पाछे

ढोसा बांधने अथवा लड्डुवा बांधने पाछे उपरानकी आंच निर्धूम होय तब बायें सेकनों तामें दाग न पडे फुरती सो फेरते आनां खूब शिकके परिपक होयजाय तब बाही आंचकी भुभर में बीच में गडो करके भुभरमें गाड देने पाछे आधी गडी ठेर के निकाश लेने राख फटकारके कपडा सो पोहोंच के कूटके मोटे छेदकी छालनी में छान लेनों पाछे गुड पोले पोले हाथ सों मिलावना पाछे घी गरम करके मिलावनो पाछे लड्डुवा बांधने बूराके करतो प्रथम घी गरम करके मिलावे बूरा सेरचून के में आध सेर मिलावे ॥

७८ चूरमा की दूसरी किया ।

ऊपर प्रमाण करहो बांधके एक थारी में थपोडके दावके बायें अंगुली न सो गडे करने पाछे मोटे तवापे खूब सेकनों दोनों तरफ खूब शिकजाय तब कूट छानके गुड मिलाय घी मिलाय लड्डुवा बांधने ॥

७९ बरफी चूरमा ।

गेहूं को चून एकसेर घी आधसेर जायफल नग १ गुड डेढपा तिल छटांकभर शिके बूरो डेढपा,

[विधि] चूनमें मोन देकें तिल डारके ऊपर प्रमान बांधके ढोसा उपरान की आंच में सेकके कूट छानके गुड घी मिलाय के परात में जमाय के ऊपर जायफल पिस्थो भुरकाय के ऊपर बूरो भुरकाय चाकू सों आंका करने जितने बडे करने होंय पेर चाकू सों बरफीकीसी नाई उखाड लेने ।

८० धूला (रवा)

गेहूंको रवा एकसेर गुड तीनपा घी आदपा-

(विधि) रवाको छटांक भर घीमें भूनलेनो पाछे जल एक सेर को अघेन चरके गुड हारनो खदक के जलके ऊपर मैल आवे ताय झरझरा सो निकाश लेनो पाछे रवा ओर देनो हलावनो मंदी आंचके ऊपर ढाक देनो कनी गलजाय तब घी हारके ढांक देनो उतार लेनो ।

८१ मूगकीदार की बडी ।

द्वार एकसेर अदरक चारतोला दुचल के हींग आधा तोला मिरचकारी दो तोला अथवा लाल पिसी नॉन चारतोला हलदी आधातोला.

(विधि) द्वारको रात्रको भिजोय सवेरे धोय छिलका निकास सिलछोडी सों पीसके अदरक हींग मिरच नॉन हलदी मिलाय के खूब भयनी पाछे चटाई पै धूपमें बडी छोडनी झाडी बेर सों बडी पाछे सूक जाय तब उठाय के धरलेनी बासन में भरदेनी पाछे उपयोग में लानी होय तो कितनी की मरजी होय तितनी लेके दुचलनी जैसी चून न होय तैसी पाछे घीमें भून लेनी पाछे जामें उपयोग में लावनी होय तामें वापरे बडी भात होय है बडी को साक होय है केऊ शाक में मिलाई जाय है बडीको पतरो शाक होय है ।

८२ उडदकीदार की बडी ।

(विधि) ऊपर प्रमान भिजोय धोय पीसके पिलाय के ऊपर प्रमान बडी धरनी अथवा द्वारको मोटे रवासी पिसवाय के रातको भिजोय देनी सवेरे सय वस्तु ऊपरकी के प्रमान मिलाय के बडी धरनी चटाईपै ।

८३ तिलवट्टी देवरी ।

उडदकी दार एकसेर तिल घुबे तीनसेर घोरीठा पावसेर नोन
आदपा मिरच पांच तोला लाल वा कारी हींग दो तोला
अदरक दुचल के छत्रांकर ।

(विधि) दारको भिजोय के धोयके महीन पीस के ऊपर
लिखी चीज मिलावे सूब अथवा दारको मोटो चून पिसवाय के
रातको भिजोय सेवेरे मथके तिल और सब वस्तु मिरच नोन
हींग मिलाय के चटाईपे धूपों वही धरे ऐ वही और याहीमेंतो
बकती जैसे इधेली सों दाबके धरे सुकावे चटाईपे ऐ देवरी
कही जाय ऐ तेलमें तलीजाय है ।

८४ षडा उडद की दालके ।

ऊपर प्रमाणे उडदकी दार भिजोय धोय पिसके ऊपर प्रमाण
सब चीज मिलाय मथके षडा इतेली में जलको हाथ लेके
कोवा ले दाब के अगुली सों छेद्र करके तलके निकासकेवे
मन्दीर अंच राखनी एषडा मठामें पड़े है मठामें हींग जीरे को
छोक देनो नोन पधरावनो ॥

८५ मृगोडा ।

मृगकी दार एक सेर को भिजोय धोय पीस के ऊपर की
वस्तु मिलायके मथके हाथसो मगोडा सुपारी की बरोबर करके
तललेने ए मगोडा असेही भोग आवे है सूके और मठामें
हींग जीरा को छोक देके बायें पधराए जाय है ॥

८६ कचोरी मृगकी दारकी ।

मृगकी दार एक सेर मेंदा तीनपा तेल तीनपा नोन तीन
तोला हल्दी एक तोला ह्वेज धनियो दोतोला मिरच दो तोला

लाल वा कारी अपचूर २ तोला अथवा नीबू नग दो ॥

[विधि] दारको भिजोय धोयके हींग मिरच के जीराको छोक देके ढाक देनी नोन हलदी पधराय मिलाय मिश्रल दारके धरराखे पाछे मैदा में मोन देके कसडो बांधे पाछे जरा बेलके वामें दार भरके कचौरा करके तल लेवे ए घीमें कानी होयतो घीमें तलनी अनसकडी में कानो होयतो नोन नहींडारे ऊपर कचौरा के शुरकावे ॥

८७ कचौडी उडद की दार वी ।

दार एक सेर मैदा तीनपा तेल एक सेर अदरक के सुगीरा पांच तोला नोन तीन तोला हलदी दो तोला नीबू नग चार को रस अथवा अपचूर चार तोला मिरच चार तोला कारी व लाल हींग पात्र तोला हवेज चार तोला हरघौ धनियो एक छटांक ॥

(विधि) दारको रात्र को भिजोय सेकरे धोय महीन पीसके तामें हींग हवेज मिरच नोन हलदी सब मिलाय के मथे पाछे बडा करके अधकचे तललेने पाछे मिश्रलके खटाई मिला बनी पाछे मैदामें खूब मोन देके कठन बांधे लोवा करके पृडी बेलके वामें दार भरके हथेली साँदाधके तल लेनी या रीत सो हरै चना मटर अरबी सूरण आलू केँ शूजा होय है गूथके अन सखडी में करतो धीमें तेल और नोन भीतर नहीं डारे पिशयो नोन कचौरा गुलिया के ऊपर शुरकावे चना मटर हरैकोछोकके हवेज मसालो मिलायके गुलिया करे और अरबी सूरण आलू को वाफके छिलका उतार के मिश्रलके हवेज मसाला मिलाय के ऊपर प्रमाणे मैदा में मोन देके कठन बांधके ऊपर प्रमाणकरै ॥

८८ पापड उडदके ।

उडदकी छडीयल दारकी पीठा एक सेर हींग डेठ तोला नोन सात तोला कारी मिरच तीन तोला दरदरी पापड सार पांच तोला तेल आदपा ॥

(विधि) नोन तथा सारा हींग को जल कानो और कारी मिरच को दरदी ठमठोर के कंठु छिलका फटक डारने पीठा में मिलायके नोन सारा हींगके जलसो खूब करडो बांधनों पाछे शिलपे मोघरी काठकी सो अथवा पथरसों खूब कूटनो नरमास पै करके पाछे तेल लगाय लगाय के पाछे बडे २ लोवा काके तलके हाथसो खूब दूपनो पाछे बाटशा करके डोरसो लोवा तोडने पाछे थानी वा चकलापे तेल लगायलगाय के खूब पतरे बेलने सुकाय देने पाछे उपभोगमें लेने होय तब कोलान की आंच पै रोकने अथवा तैलमें वा घीमें तल लेने ॥

८९ मंग उडद के पापड ।

उडद को पीठा आध सेर मंगकी धोवा दार छडी अलदार को पीठा आध सेर ॥

(विधि) मिलायके और चीज हींग वैगरह ऊपर प्रमान डारके ऊपर की विधी प्रमान करने ॥

९० मंगकी दार के पापड ।

(विधि) मंगकी दारको पीठा एक सेर तामें और सब चीज ऊपर प्रमाणे डारके ऊपर की विधी प्रमान करने ॥

९१ टाकरा ।

उडद की छडीअलदार को मोटो चून रवा आध सेर

चौथा आधा सेर को मोटे चून खा जैसी हींग आधा तोला लाल मिरच वा काळी मिरच चार तोला हलदी आधा तोला नॉन तीन तोला तेल आदपा अदरक चार तोला हबेज चार तोला हरथी धनियाँ एक छटांक ॥

(विधि) उदका तथा चौथा कोरवा में मॉन मुठी आवेध ऐसी देके गरम जलसों भिजोय देनो तामें ऊपर लिखी बस्तू नॉन मिरच कुल डारके गिलाय आगले दिन भिजोय राखनो दूसरे दिन एक थारी में भिजो भयो आथा करके एक तपेळामें घास डारके जल डारके भीतरदो ईट धरके वाके ऊपर थारी राखनी कारण के थारीजलमें हवे नहीं पाछे तबेज टाक देनो नीचे आंच बराबरी पाछे देखनो थारीमें अगुली नहीं खुचे तब उतार लेनी पाछे बरफी से टुक करलेने ॥

१२ मूंगकी दारके टोकरा ॥

(विधि) मूंगकी छडीअलदार एक सेर को मोटे चून खासो तामें ऊपर प्रमान हबेज हींग नॉन सब चीज गिलाय गरम जलसो आगले दिन आथा डारके ऊपर की विधी प्रमान करके बरफी जैसे टुक करके निकाशलेवै ॥

१३ चनाकीदारके खुमन टोकरा ।

चनाकी दार एक सेर हींग आधा तोला मिरच कारी एक तोला साबत अदरक चार तोला खुमन खोपरा आदपा मिरच लाल पिशी चार तोला अथवा हलदी आधा तोला धनियाँ साबत दो तोला नॉन तीन तोला पिश्याँ तेल पाच सेर ॥

[विधि] दारको अगले दिन भिजोय दूसरे जल निकाशके के शिळके ऊपर पीश डारनो पाछे तेल आदपा को मॉन देनो तामें हींग हबेज नॉन मिरच खुमन ऊपर लिखी सब चीज

मिलाय एक थारी में तेल चुपडके आथो भर देनों पाछे तवेला में जल डारके दो ईट धास धरके वाके ऊपर थारी धरके टांक देके आंचपे धरनो सीजजाय अंगुली न छुये तब निकाश लेनों चकूसो आंका करने छोटी २ कतली लंबी वा चाकार करे पाछे तेल को बघार भरके राई मेंथी हींग पिरच सों छोक देनों तेल सोस जायतब उतार केने ॥

९४ बेसनके टोकरा ॥

बेसन आधसेर हींग पाब तोला नोन दो तोला गरम मसालों एक तोला राई आधा तोला मेंथी आधा तोला हलदी आधा तोला तेल पाब सेर खुमन आदपा मठा डार्ह सेर पिरच लाल आधा तोला वा कारी पिरच ॥

[विधि] बेसन में नोन हलदी गरम मसालों मिलाय मठामें गोर करनो पाछे तवेली में करके चूला ऊपर चढाय हला बते जानो नीचे घोट नही हलाबते २ शीरा सो जरा नरम रहे तब उतार लेनों पाछे एकथारी में तेल चुपडके वामें डार देनों जमके कठन होय जाय तब चाकूसों दोदो आंगुल के संमचोर से द्रक करने निकाशके एक वासन में तेल पाब सेर धरके मेंथी राई हींग पिरच को छोकदेके उछार के तेल सूकजाय तब उतार लेके खुमन घुरकाय के मिलाय देनो ॥

९५ बेसनकी टोकरा ॥

(विधि) बेसनकी टोकरा ऊपर प्रमान करके तेल डेढ छत्रांक चूला पे चढाय के तल लेने परिपक करने ताक सण्डरी कहै ॥

१६ मीठी खडरा ॥

ऊपर प्रमाण खडरी करके बूरा के रस में डारके जीरा को छोक देना ए मीठी खडरी अथवा मीठी कढी कहे है ॥

१७ वेसन और मेथीकी भाजीके मुठिया ।

वेसन १ सेर मेथी आध सेर नोन चार तोला हलदी आध तोला हींग १॥ प्रासे हवेज चार तोला मिरच आध तोला कारी चाहे लाल रोल पाव भर राई आध तोला मेथी आध तोला

(विधि) वेसनमें तेल आध पाव को मोमनदेके नोन हलदी हवेज हींग मिरच डारके एयी मिलाय मिश्रणके मुठिया बांधने पाछे एक तपेलीमें घास नासके जल डारके वामे धरके टांक देवे शीज जाय तब निकासके समार के तेलको बघार धरके मेथी राई जीरो मिरच धरके छोक देवे उछारने तेल शोखी जाय तब उतार लेवे ऐसे मुठिया करके तलेहु जाय है ।

१८ घीयाके मुठिया ।

वेसन एक सेरमें तेल आध पाव को मोन देके घीया आध सेर को खुमन मिलाय जलसो वाँधके ऊपर प्रमान हवेज मसाला मिलाय मुठिया ऊपर प्रमान करना ।

१९ भुजेंना प्रकार

अरबीके पताके पत्र वेलीया

वेसन एक सेर तेल पाव भर नोन पांच तोला हींग डेढ तोला अरबीके बालीस पत्ता छोट मिरच दो तोला अमचूर आध पाव राई एक तोला मेथी खटाई अमचूर वा कोकम वा इमलीको जल करके वेसनमें तेल एक छटाकको मोनदेके

नोन हलदी हींग डारके गोर गाडो चकनो पतामें चुपडवे लायक पाछे पतामें चुपडके बीठा करे पाछे एक तपेलीमें जल डारके धोस डारके बामें थारी औंधी धरके बीठा धैर जल स्पर्श न होय ऐसे धरके टांक देवे शीज जाय तब निकाश लेवे पाछे चाकू सो समारके छोटे छोटे टुकडा करे पाछे तेल पाव भर को वधार धरके तामें गेथी राईको छोक देनो उछारने तेल शोख जाय तब उत्तार लेना ।

१०० वेगन के भूजेना ॥

बेसन एक सेर वेगन दो सेर नोन पांच तोला आखो धनियो दो तोला हलदी आधा तोला मिरच कारी आखी २ तोला खारो पाव तोला हींग सवा तोला तेल आधा सेर (विधि) बेसन में मिरच धनियो आखो हींग नोन हलदी डार के जलसो गोर करना तामें खारा को जल कर के गोर में मिलावे पाछे वेगन के चाकूसो चकता कर के बेसन को घोर कडी के सू गाडोता में चकना पधराय गोर में लेपट के तेल में तले खारा सो पलटे शिक जाय तब निकाश लेवे ऐसेही घीमें होय ॥

१०१ तुरीया के भुजेना ॥

बेसन एक सेर तुरीय २ सेर नोन पांच तोला खारो आधा तोला हींग पाव तोला तेल आधा सेर मिरच आधा तोला ।

(विधि) बेसन में नोन हींग डरके जल सो गोर करना मिरच डारके तुरीया के चकता गोर में लेपटे ऊपर की रीत अंगान तल लेनी तेल वा घी में हूँय है ॥

१०२ पक्के केला के भुजेना ।

बेसन एक सेर केला एक सेर, नोन पांच तोला खारो आधा तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मेंथी, सिकी एक तोला मिरच आधा तोला लाल वा कारी इलदी आधा तोला ।

[विधि] बेसन में हींग नोन इलदी, खारो, शिकी मेंथी मिरच डार के गोर बलसो करने पाछे केलाना के छिल का उतार के चकता करके गोर में लपेट के ऊपर प्रमान तल लेने ।

१०३ बैरपैगंदी पक्के के भुजेना ॥

बेसन एक सेर बेर दो सेर नोन पांच तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मिरच एक तोला पिस्ती हरदी आधा तोला

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय गोर करके बेर में सो छठली त्रिकाश के गोर में लपेट के ऊपर प्रमान तले ॥

१०४ कोला के भुजेना ॥

बेसन एक सेर कोला २ सेर नोन पांच तोला खारो आधा तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मिरच २ तोला कुटो धनिया आखो तीन तोला ।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय गोर करने पाछे कोला के छिलका उतार चकता कर गोर में लपेट के तलने ॥

१०५ आम के भुजेना ।

बेसन एक सेर आम २ सेर नोन चार तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मिरच दो तोला लाल वा कारी इलदी पाच तोला ।

[विधि] बेसन में सब चीज मिलाय के गोर करे आय के छिल का उतार फांके कर गोर में लपेट के तले ॥

१०६ पान के छुजाने ॥

बेसन एक सेर पान जितने घईये नोन पांच तांला खारे आधा तो. हिंग डेढ मासा तेल आधा सेर हलदी आधा तोला

[विधि] बेसन में सब चीज मिलाया के गोर कर के पान में दानों वाजू लपेट तल लेने ।

एसे अजमान के पान के मिंही टुक २ कर के कंवडा के फूल के आलू के चक्ता के कच्चे केला के बेंगन के सेमके एसे बाहोत खीजन के होय है उपर प्रमाने करने ॥

१०७ सम्भारियां बेगन के ।

बेंगन एक सेर छोटे छोटे बेसन पाव सेर धनियो चार तोला जीरा डेढ तोला हिंग डेढ मासा नोन तीन तोला हलदी आध तोला तेल पाव सेर ।

(विधि) बेगन की चार चार थीर लुहेमां करनी पाछे बेसन में पिशुयौ नोन हलदी हिंग हवेज धनियो पिशुयौ मिलाय छटांक तेल मिलाय के बेंगन में भरे पाछे तीन छटांक तेल को बघार धर हिंग जीरा डारके छोक देवे धीरे धीरे उछारनो उपरं टांक के ऊपर जल भर देनों मन्दी आंध पै करनो तेल शोख जाय गल जाय तब उतार लेवे ।

१०८ टीडोरा के ।

टीडोरा एक सेर बेसन पाव सेर मिख दो तोला पिसा हवेज चार तोला जीरा आध तोला नोन तीन तोला राई

आध तोला हींग डेढ मासा मेथी आध तोला हलदी आध तोला तेल पाव सेर ।

(विधि) टीडोरा के छुडेमा चौकाडीआ कर बेसन में तेल आदि हवेज मसालो मिलाय भरके ऊपर की क्रिया प्रमान करके छपेके ।

१०९ परवल के ।

परवल एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच काली डेढ तोला हवेज चार तोला जीरा डेढ तोला हींग डेढ मासा राई आध तोला नोन तीन तोला हलदी आध तोला गिरी को खुमन दो छटांक ।

[विधि] परवल की रीत ऊपर प्रमान तामे हवेज के संग मिरच कारी पिसी डारनो और राई जीरा सों छोकनो ऊपर प्रमान करनो ।

११० कच्चे केला के ॥

केला एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच डेढ तोला हवेज चार तोला जीरा आध तोला हींग डेढ मासा नोन तीन तोला हलदी आधा तोला खोपरा को खुमन दो छटांक मेथी आधा तोला ।

[विधि] ऊपर प्रदान करने हवेज में मिरच खुमन मिलाय क्रिया ऊपर प्रमान करनो छोक में जीरा मेथी हींग मिरच डारनो ।

१११ आलू के ।

आलू के छिलका उतार के खुमन हवेज से ऊपर प्रमान मिलाय के बघार मेथी राई हींग मिरच को ऊपर प्रमान करना ।

११२ करेला के ।

करेला एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच डेढ तोला पिसौ धनियो हवेज ढाई तोला हींग डेढ तोला नोन पांच तोला हळदी आधा तोला गुड चार तोला मेथी आध तोला राई आधा तोला ।

[विधि] करेला को ऊपर सों जरा २ छील डारने पाछे बीच में सो चाहो धीरनों छुटेयां रहे पाछे ताँने तीन तोला पिश्यो जरा २ बर के आध धटा रहवे देनों पाछे भिसल के जल निबोड डारने पाछे ऊपर प्रमान मसालो मिलाय भर देनों पाछे हींग मिरच तथा राई सो तेलमें छोंकनो मन्दी २ आंच सो शीज जानों ।

११३ भिंडी तुरिया ।

भिंडी को चीर के ऊपर प्रमाने मसालो भर छोंके और तुरीया के ऊपर सों छिलका उतार के हवेज ऊपर प्रमान जरा के छोंके और बेगन तथा आलू सकरकन्द धाके करने होय ताके ये ऊपर प्रमान क्रिया है ।

११४ शाकादि क्रिया शाक श्रगजी ।

हरे मटर दो छटांक सकरकन्दी दो छटांक अध कषे केला चारंग हरे चना दो छटांक सेम दो छटांक आलू दो छटांक रतालू दो छटांक चोरे दो छटांक बेसन दो छटांक हरी मेथी की ढोकरी दो छटांक तेल पाव सेर मेथी आधा तोला हींग डेढ

मासा पिरच दो तोला राई आधा तोला हवेज चार तोला खारो आधा तोला ।

(विधि) रतालू सकरफन्द चौर केला आळू शाक की नाई समारनो मटर तथा चना के छिलका उतारनों और मेथी गहान समार के तामे बेसन में तेल को नोन मिलाय हवेज नोन हलदी मिलाय जल सों बांध ढोकरी कर छोटी २ और बाकी को जो तेल है सो तपेला में धरके मेथी राई जीरा हींग पिरच धरके छोंके तामे प्रथम चना ताके ऊपर मटर आलू क्रम सो डार ऊपर केला डार के ताके ऊपर नोन ताके ऊपर पाव सेरें जल डार के थोडी देर पाछे आधा तोला खारा को दूधिया करके छिडकनो पाछे हलदी भुरकाय के उछाडनो पाछे शीज जाय तत्र उतार हवेज मिलाय उतार लेनो ।

११५ बेंगन बडी का शाक ॥

बेंगन दो छटांक बडी दो छटांक तेल दो छटांक हलदी पाव तोला हवेज दो तोला नोन एक तोला हींग डेढ मासा ॥

(विधि) बडी को ठपटो के तेल में भुजनी शुनजाय तत्र हींग डारके बेंगन समारके पहले धरराखे होय सो वामे छोंकदेनों तामे नोन हलदी थोडा जल पधराय टांक देवे शीजजाय तत्र हवेज डार मिलाय के उतार केवै ॥

११६ बेंगन आळू को शाक ॥

बेंगन पाव सेर आळू पाव सेर तेल आदपा हलदी पाव तोला नोन डेढ तोला हींग डेढ मासा, पिरच एक तोला हवेज दो छटांक ॥

(विधि) आलू के छिलका उतार के समारके चार २ छः छः टुक और बेंगन समार तैल धरके बघार हींग मिरच धर के छोक नोन हलदी डारके जरा ठैर के थोंडां जल डारनो शीजजाय तब हवेज मिलाय के उतार लेने ॥

११७ बेंगन और रतालूको ।

बेंगन पाव सेर रतालू पाव सेर नोन डेढ तोला हवेज एक तोला हलदी पाव तोला तेल एक छांटक हींग डेढ मासा मिरच पाव तोला क्रिया ऊपर प्रमान ॥

११८ बेंगन मेंथी को शाक ।

[विधि] ऊपर प्रमान ॥

११९ बेंगन गाठिया को शाक ।

विधि बेसन दो छांटक में हींग हवेज मिरच और तेल को मॉन देके टपके गाठीया करके तल के बेंगन छोक के वामे पधरावे नोन हलदी डार के शीज जाय तब उतार लेने ॥

१२० बेंगन और चनाको दार की शाक ।

बेंगन आध सेर दार आध सेर तेल दो छांटक नोन तीन तोला हलदी पाव तोला हवेज २ तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला ।

(विधि) बेंगन समार के राखे दार अगले दिन भिजोय देवे सवेरेजल निकाश धोय के हींग मिरच जीरे से छोक देवे जल डारे पाछे जरा शीजजाय तब बेंगन पधरावे नोन हलदी डार दारके देय शीजजाय उतार लेवे ॥

१२१ सेंप बेंगन को शाक ।

(विधि) सेंप बेंगन समार के तेल में हींग मिरच सके

छोक दे तामें नोन हलदी पधराय जल छोट कें जरा ठैर के खारको दूधिया डारे और क्रिया ऊपर प्रमान ॥

१२२ बेंगन डुवकी को शाक ।

बेंगन एक सेर बेसन पाव सेर तेल आदपा नोन तीन तोला हवेज चार तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरघ आधा तोला ।

(विधि) बेसन में हींग हवेज नोन आधा तोला और मोन देके डुवकी कर के उकलते जल में डार के उकालनो पाछे शाक छोक के वा में पधरावनी रीत उपर प्रमाने ॥

१२३ बेंगन ढोकरी को शाक ।

बेंगन एक सेर घेहूँ को चून आदपाव बेसन आदपाव मि. लाय के बांसे नोन आधा तोला और हलदी आधा तोला हवेज हींग और मोन डार के ढोकरी करे शाक छोक के वा में पधराय देवे और क्रिया ऊपर प्रमान शाककी ॥

१२४ बेंगन के शाक में दही डार के ।

(विधि) बेंगन एक सेर के शाक में दही पाव सेर डारे होचुके तब और रीत ऊपर प्रमान ॥

१२५ बेंगन को भरथा ।

(विधि) बेंगन एक सेर नोन डेढ तोला हींग सवा मासा घी २ तोला बेंगन बडे चडे लेने ताकें ऊपर घी चुपड के आंच पै धरके सकनो अथवा आंचमें गाढ देनो जब शीज जाय करडो न रहे तब निकाश के छिल का उतर के मिश्रल डारनो अथवा चलनी में छान लेनो पाछे घी को बघार धरके हींग सौं छोक देनो पाछे नोन मिलाय भोग धरनो ॥

१२६ बेंगन के गृह्णा ॥

बेंगन एक सेर मेंश आधा सेर नोन सवा तोला तेल
आधा सेर गिरी को खुमन ९ तोला अदरक के सुगिया आधा
तोला हवेश एक तोला अमचूर एक तोला ।

[विधि] ऊपर प्रमान भरथा कर के हींग जीरा में छोंक
के नोन हवेश सुगिया अमचूर मिलाय के मेंदा में मोन देके
बांधके पृढी बेलके वा में भरके गृह्णा गोंठ के तल लेने ॥

१२७ आलू को शाक ।

आलू एक सेर नोन तीन तोला हवेश एक छटांक तेल
आदपाव हलदी आधातोला मेंथी आधा तोला राई आधा तोला
जीरा आधा तोला हींग डेढ मासा खुमन आदपाव मिरच
आधा तोला ।

(विधि) आलू को जल में बाफ के छिलका उतार डारे
ढक २ कर उधारे धरके मेंथी राई जीरा हींग मिरच धर
के छोके तामें नोन हलदी डार मिलाय खुमन मिलाय ढक
देवे पाछें उछार के उतार लेना ॥

और आलू एक सेर को छील के ढक कर के ऊपर प्रमाण
छोंके बांधे जल एक सेर डारे नोन हलदी डारे शीज जाय
तब बेसन ॥ तोला को गोर जल में कर के डारे गुड वा बूरा ढाई
तोला और खटाई ॥ तोला डारे खदके तारपीछे उतार लेवे ॥

१२८ आलूकी सेव ।

आलू एक सेर बडेबडे नोन डेढ तोला तेल वा घी आध
सेर मिरच एक तोला पीसी ।

[विधि] आलू के छिलका उतार के खुमने में खुमन

करे सेब जैसी होय बाके तले गरम गरम पै नोन मिरच सुर काय देवे ॥

१२९ सकर कन्दी को शाक ॥

सकर कन्दी एकसेर तेल वा घी दोछटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हवेज दो तोला ।

(विधि) सकर कन्दी को समार के छोक देवे नोन हलदी डार के हलाय के पीछे जल आधा सेर डारे ढांके शीज जाय जल शीज जाय तब धनियो हवेज मिलाय उतार लेवे ए सूको शाक ॥

१३० सुवरकन्दी को पतला शाक ।

सकरकन्दी एक सेर तेल वा घी एक छटांक गुड वा बूगे ढाई तोला नोन चार तोला हलदी आधा तोला हींग डेड मासा मिरच पिसी आधा तोला कोकम पांच तोला हवेज दो तोला ॥

[विधि] सकर कन्दी को अपर प्रमान छोक के नोन हलदी डारके जल तीन सेर डारे शीजजाय तब गुड खटाई डारे हवेज डारके उतार लेय था प्रमान बढी मिलभावी होय है ॥

१३१ गुवार को शाक ।

गुवार एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हवेज दो तोला अजपान एक तोला खारो पाव तोला ॥

[विधि] गुवार को सवारिके रेसा निकालके दो दो टुक करने हींग मिरच सों छोक नोन हलदी डारके जल डारनो पाछे

खागे को द्रधिया डारे शीजजाय तव अजमान हवेज डारके उतार लेवै ॥

१३२ गुवार कोला को शाक ।

गुवार आध सेर कोला आध सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला हवेज दो तोला मेथी दो तोला राई एक तोला ॥

(विधि) गुवार को लाके समार के मेथी राई हींग मिरच सों छोकनो प्रथम गुवार छोकनो पाछें नोन हलदी डार जल डार के टांक देनो शीज जाय तव हवेज डार के उतार लेनो कोलो को कहीं काशीफल कहीं प्रतकोला कहैहे ॥

१३३ गुवार तोरई का शाक ।

ऊपर प्रमान दोनों मिलाय छोके ऊपर प्रमान करे ।

१३४ चौराकी फली को शाक ।

चौरा की फली एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा हवेज दो तोला मिरच आधा तोला अजमान पिस्यों आधा तोला ।

१३५ सरगवा की शींग को शाक ।

सरगवा को साग एक सेर तेल व घी आध पाव नोन चार तोला हलदी आधा तोला मिरच एक तोला कोकम पिसी चार तोला मेथी एक तोला राई एक तोला हवेज दो तोला गुड चार तो वेंसन आध पाव खुमनगिरी आध पाव हींग डेढ मासा ॥

विधि--शींग को चार २ अंगल के टुक कर जल में बाफे शीज जाय तव जल निकास छोकनों पाछें वेंसन को गोर कर नोन हलदी डार के खदको आजाय तव गुड को कम डारनों जरा ठेरे के हवेज खुमन डार मिलाय उतारे ॥

१३६ सेंम को शाक ।

सेम एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हवेज ढाई तोला खारो आधा तोला अजमान एक तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला ।

[विधि] सेंमको सभार के छोकनो नोन हलदी डार के खारा को दूधिया डार जल हारे शीज जाय तब हवेज अजमान मिलाय के उतार लेवे एमेही सेंम वेंगन को होयदे ॥

१३७ सूरण को शाक ।

सूरण एक सेर तेल वा घी आदपाव नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच एक तोला हवेज एक तोला बुरो २ तोला खटाई चार तोला ॥

(सूरण) को सभार के बुरो और हलदी से मिलाय के छोकनो शीज जाय तब बुरो और खटाई डारके मिलाय के उतार लैनों ॥

१३८ दूसरी रीत ।

सूरण एक सेर घी आध सेर नोन दो तोला कारीमिरच दो तोला हवेज दो तोला ॥

(विधि) सूरण एक सेर को दो अंगुल के टुक कर कर के घी चढाय के ठण्डे घीमें ही छोड देने और मन्दी मन्दी आंच पै ढांकवे ए बन्दा भरतक गलजाय तब घी में तल लेनो ए छे नोन कारी मिरच पिसी हवेज मिलायके भोग धरें ॥

१३९ अरबी को शाक ॥

अरबी एक सेर तेल व घी एक छटांक नोन चार तोला हरदी आधा तोला हींग मासा ३ मिरच एक तोला खटाई अमचूर की

एक छटाक अथवा मठा एक सेर हवेज दो तोला ।

विधि-अरबी के जल में वाफ देके छिड़का उतार अजमान एक तोला हींग भिरच साँ छोंक देनाँ पाछे नॉन हलदी मिलाय के दही डार के उतार लें अथवा मठा डारके मिलाय के उतार लें अथवा मठा डारे और खदका दिवाय के अमचूर डारे तो जल डेढ सेर डाङ्के खदकावें. पाछे हवेज अजवाइन मिलाय उतार लें एसे अरबी समार के हू होय है ।

१४० भिंडी को शाक ।

भिंडी एक सेर नॉन दो तोला राई आधा तोला हींग एक भासा तेल पाव सेर हलदी आधा तोला मॅथी एक तोला हवेज एक तोला गिरच एक तोला ॥

[विधि] भिंडी को समार के ऊपर प्रमान छोंक के नॉन हलदी डार मन्दी २ आंच पै ढाँकदे शीजजाय तब हवेज सब ऊपर प्रमान मिलाय उतारले यामें दही हूँ डारके होय है ॥

१४१ परवर को शाक ॥

परवर एक सेर नॉन दो तोला हलदी आधा तोला हींग एक भासा तेल वा घी आदपा हवेज एक तोला कारी भिरच एक तोला ॥

[विधि] परवर को समार के हींग साँ छोंक देवै पाछे नॉन हलदी पधराय जल छिड़कके ढाँक देनाँ मन्दी आंचसाँ होवै देनाँ शीज जाय तब उतार हवेज भिरच मिलाबना ॥

१४२ कंटोला को शाक ॥

कंटोला एक सेर नॉन ढाई तोला हलदी आधा तोला तेल

बा घी आदपा मिरच आधा तोला हवेज एक तोला हींग एक मासा ॥

[विधि] कटोला को समारके छोके नोन हलदी पधराय हांक देवे मन्दी १ आंचसो होयवे देनो शीजजाय तब उतारके हवेज मिलायके धरे ॥

१४३ कच्चे केलाको शाक ॥

कच्चे केला एक सेर बेसन आदपानोन ढाई तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मेंथी आधा तोला राई आधा तोला खटाई दो तोला हवेज चार तोला तेल बा घी आदपा मिरच आधा तोला गिरी को खुमन आदपा ॥

(विधि) केलाको समारके मन्दी १ आंचसो बाफनो पाछे निकारके हींग मेंथी राई मिरचसो छोके देवे उछार के बेसन में नोन हलदी पधराय मॉन डारके बाये पधराय देनो उछारनो हांक देनो शीजजाय तब हवेज तथा खुमन खटाई मिलायके उतार लेनो ॥

१४४ पके केला को शाक ॥

केला एक सेर मिरच आधा तोला मेंथी एक तोला राई एक तोला हवेज एक तोला नोन दो तोला हलदी आधा तोला खटाई दो तोला बूरो आदपा तेल बा घी एक छटांक ॥

(विधि) केलाको समारके राखे पाछे राई मेंथी मिरच सो जल आध सेर छोके देवे जब जल खदके तब केला डार खद कजाय तब खटाई हवेज बूरा मिलाय के उतारलेवे ॥

१४५ खरबूजा को शाक ।

खरबूजा एक सेर भीरा एक तोला नोन तीन तोला बूरो

आदपा इलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच एक तोला खटाई एक तोला तेल वा घी एक छटांक हवेज एक तोला ॥

(विधि) खरबूजा को समारके छोंक देनों नोन इलदी पधरावनी हांक देनों मन्दी आंच रखनी गलजाय तब कोकम और घूरा डारके मिलायके उतार लेनो चणा की दारधी पडे है तामे पहलें दार छोकनी दार शीजजाय तब खरबूजा डारे ॥

१४६ खरबूजा और गुवारको शाक ॥

[विधि] गुवार और खरबूजा समारके ऊपर प्रमाण छोंक मिलायके ऊपर प्रमाण नोन इलदी मिलाय शीजजाय तब हवेज तथा घूरो एक छटांक डारे ॥

१४७ तोरई को शाक ।

तोरई एक सेर नोन दो तोला इलदी आधा तोला तेल एक छटांक मेंथी एक तोला मिरच आधा तोला हींग एक मासा हवेज एक तोला ॥

(विधि) तोरईको ऊपर से छिलका उतारके समार के ऊपर प्रमाणे छोंक देवे शीजजाय तब हवेज मिलाय के उतारलेमें ॥

१४८ कांकडी को शाक ।

ऊपर प्रमाणे छिलका उतार समारके छोंके शीजजाय तब हवेज मिलायके उतार लेवे कांकडी और तोरई के भी मिलायके होय है ॥

१४९ गलका को शाक ॥

[विधि] गलका को छिलका उतार समारके ऊपर प्रमाण छोंके शीजजाय तब उतारके हवेज मिलावे ॥

१५०. करेला को शाक ।

करेला एक सेर को छिलका उतारके समारनो पाछे नोन मिलायके पिसलके जल निचोड के हींग सो तेल मा घी आदपा में छोकदे फिर हलदी मिलाय मन्दी २ आंचसो शीजवे देनो कोलापै पाछे सोंक एक तोला हवेज ऊपर प्रमान मिलाय सूको होयहे ऐसे बनाकी दार पाव सेर को रातमें भिजोय देनो पाछे दारमें सों जल निचोड छोक देनो और करेला एक सेर को समार नोन सों पिसल जल निचोड दारके संग डारके मिलावे नोन हलदी डारे जल थोडो छिडके टांक देवे मन्दी २ आंचसो होयवे देवे शीजजाय तब हवेज गुड डारके मिलाय के उतार लेवे ॥

१५१. टीडोरा को शाक ॥

टीडोरा एक सेर तेल एक छटांक मेथी एक तोला मिरच एक तोला हींग एक मासा नोन दो तोला हलदी आधा तोला हवेज दो तोला ॥

(विधि) शाक समार के छोके जल थोडों सो छिडके टांक देवे शीजजाय तब हवेज मिलाय उतार लेवे ॥

कोला (प्रतकोला) को शाक ।

कोला एक सेर तेल एक छटांक मेथी एक तोला जीरा आधा तोला राई आधा तोला मिरच आधा तोला हींग एक मासा नोन २ तोला हलदी आधा तोला गुड एक छटांक खटाई २ तोला हवेज टाई तोला ।

(विधि) छिलका उतार के समार के मेथी राई जीरा मिरच हींग सो छोके जल डार नोन हलदी पधरावे शीज

जाय तब गुड खटाई डार के मिलाय उतार लेवे एसे चना की दार डार के होयई सेर कोला में पावभर दार भिजोय राखी होय ताको जल नितार के छोके कोला डारे जल छिडक के टाक देवे शीज जाय तब उतार लेवे इवेज खटाई मिलाने ॥

१५३ बेरको शाक ।

बेर एक सेर तेल एक छटांक नोन ढाई तोला हलदी आध तोला हींग आधा मासा पिरच आधा तोला खटाई ढाई तोला गुड एक छटांक ।

(विधि) गुठली निकाश के छोके थोडोसो जल छिडक नोन हलदी डारके शीज जाय तब खटाई और गुड डार मिलाय उतार लेवे ॥

१५४ घीयाको शाक ।

घीया एक सेर तेलवा घी एक छटांक नोन २ तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा पिरच आधा तोला गुडढाई तोला खटाई ढाई तोला ॥

(विधि) घीया के छिलका उतार समार के छोके देवे जल छिडक के नोन हलदी डार के टांक देवे शीज जाय तब गुड खटाई इवेज डार के मिलाय के उतार लेवे चनाकी दार डार के होयई सेर घीया में पावभर दार भिजी भई को छोके के घीया को समार ले पधराय दे जल छिडक के टांक देवे शीज जाय तब खटाई इवेज डारे उतार लेवे ॥

१५५ चौरई को शाक ।

चौरई एक सेर समारेली नोन एक तोला हींग एक मासा पिरच आधा तोला हलदी आधा तोला घी आध छटांक ॥

(विधि) चौराई को धोय समार के हींग मिरच में छोंक दे जल आध सैर नोन हलदी डार के टांक देके शीज जाय खूब गल जाय तब उतार लेवे जल जैसो औटै ऐसो अच्छों ।

१५६ मंथी की भाजीको शाक ।

मंथी एक सेर तेल आध छटांक नोन डेढ तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला ।

[विधि] मंथी को समार के छोक देवे जल डार के नोन हलदी डारके टांक देवे शीज जाय तब उतार लेवे मंथी चौराई मंथी में मूगकी दार मिलेई औरवी शाक होयई ॥

१५७ बथुवा को शाक ।

बथुवा एक सेर तेल एक छटांक नोन डेढ तोला हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला ।

[विधि] बथुवा को धोय महीन समार के हींग मिरच सों छोंक देनो शीज जाय तब उतार लेनी ॥

१५८ राईकी भाजी तथा सरस्योकी भाजीकोशाक।

राई तथा सरस्यो एक सेर नोन सवा तोला हींग चार रती हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला तेल आधी छटांक ।

[विधि] भाजी को प्रथम जल में वाफिके निचोड डारे पाछे छोंक दे वे नोन हलदी डारे शीज जाय तब उतार लेवे ॥

१५९ चनाकी भाजी और मूंग की दार मिलमा ॥

भाजी एक सेर मूंगकी दार पाब सैर नोन २ तोला हलदी आधा तोला हींग चार रती तेल एक छटांक मिरच आधा तोला ।

(विधि] जल को छोंक के दार डार देनी दार गल जाय तब भाजी डारनी भाजी गल जाय तब उतार लेनी ॥

१६० कमलकी जड़ को शाक ।

कमलकी जड़ एक सेर नोन २ तोला हलदी आधा तोला हींग चार रती खटाई तीन तोला तेल धा घी आदपाव मिरच आधा तोला बूंग २ तोला हबेज २ तोला गिरा को खुमन २ छटांक ।

[विधि] जड़ को छील के समारे छोंक देवे नोन हलदी डारे शीज जाय तब बूंगे खटाई हबेज मिलाय के उतार लेवे ॥
१६१ अरबी के पत्तानको शाक ॥

पत्ता एक सेर नोन डेढ तोला हलदी आधा तोला मिरच आधा हींग चार रती खटाई चार तोला गुड चार तोला तेल एक छटांक ।

[विधि] पत्तान को महीन समार के छोंके शीज जाय तब गुड खटाई गुड के मिलाय के उतार लेवे ॥

१६२ अरबी की डाखरी को शाक ॥

डाखरी एक सेर वेसन एक छटांक नोन २ तोला हलदी आधा तोला तेल एक छटांक मिरच एक तोला गुड चार तोला खटाई ढाई तोला हबेज २ तोला ।

[डाखरी] को समार के जल बाफे जल निकार के छोंक देवे पाछे वेसन को गोर कर के डारे शीज जाय तब गुड खटाई मिलाय के उतार लेवे ॥

१६३ कचीकेरी को शाक ॥

केरी एक सेर नोन दो तोला हलदी आधा तोला घी आदपा बूंगे एक सेर मैथी एक तोला राई एक तोला कसरी

मिरच डेढ तोला मिरच आधा तोला हींग चार रती हवेज दो तोला ॥

[विधि] कैरीके छोटे २ टुक समारके ऊपर लिख बघार घरके नॉन हलदी पधराये ढांके शीजजाय तब दूरो डारे खदका आय जाय तब उतार लेनो हवेज मिलाय देनो ॥

१६४ पोपीया को शाक (अरन्ड काकडी) ॥

पोपीया एक सेर तेल वा घी आदपा मिरच एक तोला मेंथी आधा तोला राई आधा तोला हींग एक मासा नॉन डेढ तोला खटाई एक तोला हलदी आधा तोला ॥

(विधि) पोपीया के छिलका उतार के खुमणे पाछे बघार मे छोकमे मेंथी राई हींग मिरच घरके छोके नॉन हलदी पधराय के ढांक देवे धोही देर पाछे खटाई मिलायके उतार लेवे ॥

१६५ अधकच्चें केला और दो पलाकी मेंथी की भाजी को शाक ॥

केला एक सेर भाजी पाव सेर तेल आदपा हींग एक मासा मिरच एक तोला हवेज दो तोला खटाई दो तोला नॉन दो तोला हलदी आधा तोला ॥

[विधि] केंला को समारके छोके ऊपरसो मेंथी की भाजी डारनो नॉन हलदी पधराय ढांक देनी शीजजाय तब खटाई डार के उतार लेवे ॥

१६६ पकोडी को शाक ॥

बेंसन आध सेर घी पाव सेर राई आधा तोला आखो धनियो आधा तोला हींग तीन मासा कारीमिरच आधा तोला मेंथी आधा तोला मिरच आधा तोला नॉन दो तोला हलदी

आधा तोला मठा दो सेर मठा न होयतो अगचूर दो तोला ॥

(विधि) बेसन मे हरदी मिरच तथा हींग २ मासा नोन
एक तोला धोडी हलदी पात्र तोला मिलाय के बेसन को नरम
बांध के मथनो मथते मथते एक जरा सो बेसन जल मे डारे
तो पेरे तब धी छोडे वासन में थडाय के पकोडी छोडनी पह-
टनी शीज जाय तब उतार लेवे पाछे मेंथी राई हींग मिरच को
घर के मठा छोक देवे नोन हलदी डार के खदको आवे तब
पकोडी डार के खदका देके उतार लेवे ॥

व्यंजनपाक प्रदीप सखडी क्रिया पञ्चम भाग
इति श्रीव्यंजनपाक प्रदीपे सखडी सामग्री क्रिया
मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी विरचिता
पञ्चम भाग समाप्ता ।

सूचना ।

यह पुस्तक में तोल लिख्यो है सो एक सेर ८० रुपिया
भरको समझनो आध सेर ४०] रु भर को पाव सेर २०] रु
भरको आध पाव १०] रु भरको एक छटांक ५] रु भरको
समझनो तोला एक रुपिया एक को और मासा तोला एक
के बारे होय है और आठरती को एक मासा होय है ताप्रमान
समझनो और जहां कहीं लालमिरच नही उपयोगमें आवे तहां
कारी मिरच लेना और याग्रन्थ में तोल जोख सुद्धा की विधि
क्रिया समेत लिखी गई है और यामें कलु क्रिया भूल चूक में
रह गई होयतो सज्जन पुरुष कृपाकर सुधारके क्षमा करेंगे ।
अब या. ग्रन्थकी नोछावर सूक्ष्म रासवे में आई है पोछेअलग।

ग्रन्थकर्ता मुखियाजी रघुनाथजी

शिवजी सरस्वती भण्डार पुस्तकालय

मथुरा—

॥ सूचना ॥

दोहा-संबत शर रस ग्रह शशी मनहर फाल्गुन मास ।
 तिथि तृतीया शुभछे वली शुभ गुरु वार उजास ॥ १ ॥
 ते दिवसे पूरण कर्यु, व्यञ्जन पाक प्रकाश ।
 सञ्जन पुरुषो वांचिने थशे निशंक, हुलास ॥ २ ॥
 भाग पाञ्चमां रचिकरी, तोल जोख परमान ।
 विधिबते रीती दासवी यथा मती अनुसार ॥ ३ ॥
 वांचक इंद्र क्षमाकरी, सुज भाषा नां दोष ।
 सूज सुधारी वांचशो धरीन मनमां दोष ॥ ४ ॥
 गुण ग्राहक गुण ने गृहे, दुर्जन खोडे खोड ।
 जेजननी जेवी मति कर से तेवो तोड ॥ ५ ॥
 घर घर सेवा श्यामनी, विधिबत थाय नितत ।

इच्छा एज रघुनाथनी पूर्ण करो, भगवन्त ॥ ६ ॥

और हमारे यहाँ पुष्टिपार्गी बल्लभ सम्प्रदाय के श्रीगुरुसाईजी
 सौ आदि लेके सब बालकन के चित्र और सब तरह के पु-
 स्तक योग्य मृश्य सों मिलेगी और सुम्बई, काशी कलकत्ता
 लखनौ मथुरा आदि की छपी पुस्तक और भाषा कर्हाना,
 किस्सा सब तरहकी पुस्तक नीचे ठिकाने सों मिलेगी ।

बल्लभपुष्टि प्रकाश सेवा सम्बंधी एसो ग्रन्थ आज दिन
 पर्यन्त कहीं नहीं छप्यो याके चार भाग है प्रथम त्रैय में जै-
 से सेवा कौमुदी और श्रीहरिराय जी को आन्धिक तथा
 भावना आदि ग्रन्थन के अनुसार क्रम है ताप्रमान लिख्यो है
 जैसे मंगला सौ प्रारम्भ करके शयन पर्यंत को क्रम नित्य

की सेवा, तथा बरस दिन के सम्पूर्ण उत्सवन को क्रम सामग्री तथा शृंगार तथा बस्त्र आभूषण आदि यह प्रथम भाग में है दूसरे भाग में उत्सव निर्णय लिख्यो गयो है ।

तीसरे भाग में उत्सवनकी भावना तथा स्वरूपनकी भवना लिखी गई है चौथे भाग में सेवा साहित्य के चित्र तथा शृंगार आभूषण वस्त्रादिकन के चित्र तथा उत्सवनकी आरतीन के चित्र फूल मण्डली, बङ्गला, डोल, हिंडोरा आदि के चित्र दीये गये है याको प्रसंशा जितनी करे तितनीथोडी है देखने सेही मालूम होगी नोछावर ३) रु डा० ख० ।—) आना ॥

व्यंजन पाक प्रदीपे नोछावर १॥) ड० ख ३) आना

आपका—

मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी

सरस्वती मण्डार पुस्तकालय

मथुराजी ।

